SHARP

Achtung
Avertissement
Waarschuwing
Advertencia
Avvertenza
Importante
Important
Σημαντικό
Uwaga
Pomembno

DEUTSCH
FRANÇAIS
NEDERLANDS
ESPAÑOL
ITALIANO
PORTUGUÊS
ENGLISH
ΕΛΛΗΝΙΚΑ
POLSKI
SLOVENSKO

R-240

MIKROWELLENGERÄT - BEDIENUNGSANLEITUNG
FOUR A MICRO-ONDES - MODE D´EMPLOI
MAGNETRONOVEN - GEBRUIKSAANWIJZING
HORNO DE MICROONDAS - MANUAL DE INSTRUCCIONES
FORNO A MICROONDE - MANUALE D´ISTRUZIONI
MICRO-ONDAS - MANUAL DE INSTRUÇÕES
MICROWAVE OVEN - OPERATION MANUAL
ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ - ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ
KUCHENKA MIKROFALOWA - INSTRUKCJA OBSŁUGI
MIKROVALOVNA PEČICA - NAVODILA ZA UPORABO

800 W (IEC 60705)

0 R-240 ALL_Intro.indd 1 09.12.3 10:34:07 AM

GB

This operation manual contains important information which you should read carefully before using your microwave oven.
Important: There may be a serious risk to health if this operation manual is not followed or if the oven is modified so that it operates with the door open.

D

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.
Achtung: Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.

F

Ce mode d´emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d´utiliser votre four à micro–ondes.
Avertissement: Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien ne sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.

E

Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.
Advertencia: Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.

I

Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.
Avvertenza: La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra salute.

P

Este manual de instruções contém informações importantes que deverá ler cuidadosamente antes de utilizar o seu forno micro-ondas.
Importante: Podem verificar-se graves riscos para a saúde caso os procedimentos indicados neste manual não sejam respeitados ou se o forno for modificado de modo a funcionar com a porta aberta.operates with the door open.

GB

This operation manual contains important information which you should read carefully before using your microwave oven.
Important: There may be a serious risk to health if this operation manual is not followed or if the oven is modified so that it operates with the door open.

GR

Αυτό το εγχειρίδιο λειτουργίας περιέχει σημαντικές πληροφορίες, τις οποίες θα πρέπει να διαβάσετε προσεκτικά πριν τη χρήση του φούρνου μικροκυμάτων.
Σημαντικό: Ενδέχεται να υπάρξει σοβαρός κίνδυνος για την υγεία, αν δεν ακολουθήσετε αυτό το εγχειρίδιο λειτουργίας, ή αν τροποποιηθεί ο φούρνος έτσι ώστε να λειτουργεί με την πόρτα ανοικτή.

PL

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje, z którymi trzeba się zapoznać czytając uważnie tę instrukcję przed rozpoczęciem korzystania z kuchenki mikrofalowej.
Uwaga: Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji obsługi, albo przerabianie kuchenki, aby mogła funkcjonować przy otwartych drzwiczkach, wiąże się z poważnym ryzykiem uszkodzenia zdrowia.

SL

V teh navodilih za uporabo najdete pomembne informacije, ki jih pred uporabo pečice pozorno preberite.
Pomembno: Če teh navodil za uporabo ne upoštevate ali pečico predelate tako, da deluje z odprtimi vrati, lahko to resno škoduje vašemu zdravju.

(D) **Sehr geehrter Kunde,**

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Mikrowellengerät, das Ihnen ab jetzt die Arbeit im Haushalt wesentlich erleichtern wird.
Sie werden angenehm überrascht sein, was man mit der Mikrowelle alles machen kann. Sie können nicht nur schnell Speisen auftauen und erhitzen, sondern auch ganze Menüs zubereiten.
Sicher werden Sie von den zahlreichen Vorteilen eines Mikrowellengerätes begeistert sein:

- Speisen können direkt in den Portionstellern zubereitet werden, dadurch entsteht weniger Abwasch.
- Durch kürzere Garzeiten und die Verwendung von wenig Wasser und Fett bleiben viele Vitamine, Mineralien und Aromen erhalten.

Wir empfehlen Ihnen; die Bedienhinweise genau zu studieren.
So wird Ihnen die Bedienung Ihres Gerätes leicht von der Hand gehen.

Viel Spaß beim Umgang mit Ihrem neuen Mikrowellengerät und beim Zubereiten Ihrer Lieblingsspeisen.

DEUTSCH

1 R-240 German.indd 1 09.12.1 3:54:34 PM

D

Achtung:
Ihr Produkt trägt dieses Symbol. Es besagt, dass Elektro- und Elektronikgeräte nicht mit dem Haushaltsmüll entsorgt, sondern einem getrennten Rücknahmesystem zugeführt werden sollten.

A. Entsorgungsinformationen für Benutzer aus Privathaushalten

1. In der Europäischen Union

Achtung: Werfen Sie dieses Gerät zur Entsorgung bitte nicht in den normalen Hausmüll !

Gemäß einer neuen EU-Richtlinie, die die ordnungsgemäße Rücknahme, Behandlung und Verwertung von gebrauchten Elektro- und Elektronikgeräten vorschreibt, müssen elektrische und elektronische Altgeräte getrennt entsorgt werden.

Nach der Einführung der Richtlinie in den EU-Mitgliedstaaten können Privathaushalte ihre gebrauchten Elektro- und Elektronikgeräte nun kostenlos an ausgewiesenen Rücknahmestellen abgeben*.

In einigen Ländern* können Sie Altgeräte u.U. auch kostenlos bei Ihrem Fachhändler abgeben, wenn Sie ein vergleichbares neues Gerät kaufen.

*) Weitere Einzelheiten erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.

Wenn Ihre gebrauchten Elektro- und Elektronikgeräte Batterien oder Akkus enthalten, sollten diese vorher entnommen und gemäß örtlich geltenden Regelungen getrennt entsorgt werden.

Durch die ordnungsgemäße Entsorgung tragen Sie dazu bei, dass Altgeräte angemessen gesammelt, behandelt und verwendet werden. Dies verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit durch eine unsachgemäße Entsorgung.

2. In anderen Ländern außerhalb der EU

Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach dem ordnungsgemäßen Verfahren zur Entsorgung dieses Geräts.

Für die Schweiz: Gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte können kostenlos beim Händler abgegeben werden, auch wenn Sie kein neues Produkt kaufen. Weitere Rücknahmesysteme finden Sie auf der Homepage von www.swico.ch oder www.sens.ch.

B. Entsorgungsinformationen für gewerbliche Nutzer

1. In der Europäischen Union

Wenn Sie dieses Produkt für gewerbliche Zwecke genutzt haben und nun entsorgen möchten:

Bitte wenden Sie sich an Ihren SHARP Fachhändler, der Sie über die Rücknahme des Produkts informieren kann. Möglicherweise müssen Sie die Kosten für die Rücknahme und Verwertung tragen. Kleine Produkte (und kleine Mengen) können möglicherweise bei Ihrer örtlichen Rücknahmestelle abgegeben werden.

Für Spanien: Bitte wenden Sie sich an das vorhandene Rücknahmesystem oder Ihre Gemeindeverwaltung, wenn Sie Fragen zur Rücknahme Ihrer Altgeräte haben.

2. In anderen Ländern außerhalb der EU

Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach dem ordnungsgemäßen Verfahren zur Entsorgung dieses Geräts.

1 R-240 German.indd 2 09.12.1 3:54:36 PM

INHALT

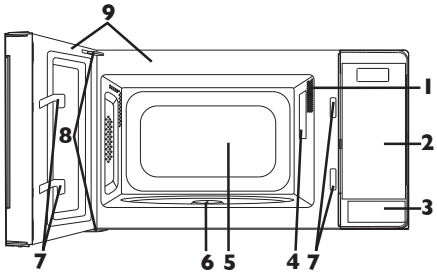
Bedienungsanleitung

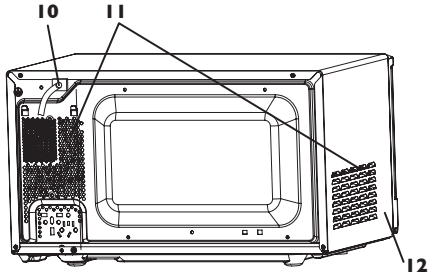
SEHR GEEHRTER KUNDE....D-1
ENTSORGUNGSINFORMATIONEN....D-2
GERÄT UND ZUBEHÖR....D-4
BEDIENFELD....D-5
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE....D-6-8
AUFSTELLANWEISUNGEN....D-8
VOR INBETRIEBNAHME....D-9
MIKROWELLENLEISTUNG....D-9
MANUELLER BETRIEB....D-10
GAREN MIT DER MIKROWELLE....D-10
AUFTAUEN....D-11
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN....D-12-14
AUTOMATIKBETRIEB....D-15
HINWEISE FÜR DIE GAR-GEWICHTS-AUTOMATIK....D-16
TABELLE: GAR-GEWICHTS-AUTOMATIK....D-16
SCHNELLES AUFTAUEN....D-17
GAR-AUTOMATIK-BETRIEB....D-17-18
REINIGUNG UND PFLEGE....D-19
FUNKTIONSPRÜFUNG....D-19
WAS SIND MIKROWELLEN....D-20
DAS GEEIGNETE GESCHIRR....D-21
TIPPS UND TECHNIKEN....D-22-24
TECHNISCHE DATEN....D-25
SERVICE NIEDERLASSUNGEN....251-256

DEUTSCH

1 R-240 German.indd 3 09.12.1 3:54:37 PM

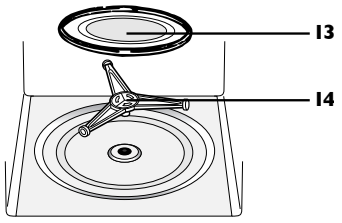
GERÄT UND ZUBEHÖR





GERÄT

1. Garraumlampe
2. Bedienfeld
3. Türöffner
4. Spritzschutz für den Hohlleiter (NICHT ENTFERNEN)
5. Garraum
6. Antriebswelle
7. Türsicherheitsverriegelung
8. Türscharniere
9. Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
10. Netzkabel
11. Lüftungsöffnungen
12. Außenseite



ZUBEHÖR:

Überprüfen Sie, dass die Zubehörteile vorhanden sind:

(13) Drehteller **(14)** Drehteller-Träger

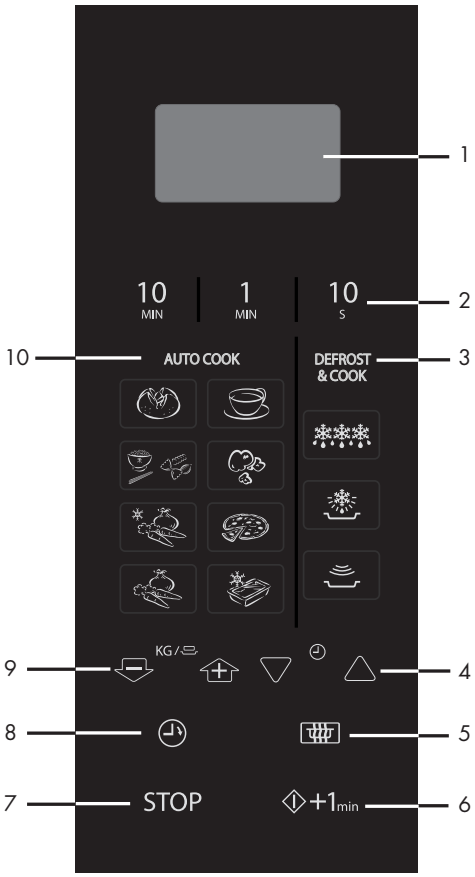
Den Drehteller-Träger auf die abgedichte Antriebswelle auf den Garraumboden legen.
Dann den Drehteller darauf legen.
Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass Gefäße und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.

HINWEIS: Bei der Bestellung von Zubehörteilen müssen Sie dem Händler bzw. dem SHARP Kundendienst immer die Teilebezeichnung und den Modellnamen angeben.

HINWEIS:

- Der Spritzschutz für den Hohlleiter ist zerbrechlich. Beim Reinigen des Garraums sollte darauf geachtet werden, dass er nicht beschädigt wird.
- Betreiben Sie das Gerät stets mit richtig eingesetztem Drehteller und Drehteller-Träger. Dies wirkt sich auf den Garvorgang aus. Ein schlecht sitzender Drehteller rattert unter Umständen, dreht sich nicht richtig und könnte das Gerät beschädigen.
- Der Drehteller rotiert im oder gegen den Uhrzeigersinn. Die Drehrichtung ändert sich möglicherweise jedes Mal, wenn Sie das Gerät starten. Das hat keinen Einfluss auf die Garleistung.

1 R-240 German.indd 4 09.12.1 3:54:37 PM



1. **DISPLAY**
2. **ZEITEINGABE**-Tasten
3. **AUFTAUEN & GAREN**-Tasten **(DEFROST & COOK)**
   - SCHNELLES AUFTAUEN
   - AUFTAU-GEWICHTS-AUTOMATIK
   - GAR-GEWICHTS-AUTOMATIK
4. **LÄNGER/KÜRZER ZEIT**-Tasten
5. **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste
6. **START/+1 Min**-Taste
7. **STOP**-Taste
8. **ZEITSCHALTUHR**-Taste
9. **GEWICHTSEINGABE**-Tasten
10. **GAR-AUTOMATIK**-Tasten **(AUTO COOK)**
    - Große Pellkartoffeln
    - Tee/Kaffee erwärmen
    - Reis, Nudeln
    - Popcorn
    - Tiefkühlgemüse
    - Pizza
    - Frisches Gemüse
    - Tiefkühlgerichte

1 R-240 German.indd 5 09.12.1 3:54:38 PM

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISENS

WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT: LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF.

Zur Vermeidung von Feuer

Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.

Dieses Gerät ist nur für den Einsatz auf einer Arbeitsfläche vorgesehen. Es ist nicht für den Einbau in einem Küchenschrank vorgesehen. Installieren Sie das Gerät in keinem Schrank.
Die Steckdose muss ständig zugänglich sein, so dass der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann.
Die Netzspannung muss 230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 10 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 10 A ausgestattet sein.
Eine getrennte, nur dem Betrieb dieses Geräts dienende Schaltung sollte vorgesehen werden.
Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen Wärme erzeugt wird, z.B. in der Nähe eines konventionellen Herdes.
Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen eine hohe Luftfeuchtigkeit vorhanden ist oder sich Kondenswasser bilden kann.
Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.

Wird Rauch festgestellt, so ist das Gerät auszuschalten oder der Netzstecker abzuziehen und die Tür geschlossen zu halten, damit eventuelle Flammen erstickt werden.
Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden. Siehe die entsprechenden Hinweise auf Seite D-21. Es ist zu prüfen, ob das verwendete Küchengeschirr für den Einsatz in Mikrowellengeräten geeignet ist.
Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff- oder Papier-Behälter zum Garen oder Erwärmen von Lebensmitteln verwendet werden. Diese könnten überhitzen und sich entzünden.
Den Spritzschutz für den Hohlleiter, den Garraum, den Drehteller und den Drehteller-Träger nach der Verwendung des Gerätes reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.

Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder den Lüftungsöffnungen lagern.
Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.
Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen.
Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden.
Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popcorn-Geschirr verwendet werden.
Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.
Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen um sicherzustellen, dass das Gerät wie gewünscht arbeitet.
Zur Vermeidung von Überhitzung und Feuer sollte besonders vorsichtig vorgegangen werden, wenn Lebensmittel mit einem besonders hohen Zucker- oder Fettgehalt gekocht oder aufgewärmt werden, z.B. Würstchen, Kuchen oder weihnachtliche Süßspeisen.
Diese Bedienungsanleitung und den Kochbuch-Ratgeber zusammen verwenden.

Zur Vermeidung von Verletzungen.

WARNHINWEIS:
Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist. Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:
a) Die Tür muss einwandfrei schließen und darf nicht schlecht ausgerichtet oder verzogen sein.
b) Die Scharniere und Türsicherheitsverriegelungen dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
c) Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt sein.
d) Im Garraum und an der Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen vorhanden sein.
e) Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt sein.
Falls die Tür bzw. die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät vor der Reparatur durch eine kompetente Person nicht betrieben werden.
Nehmen Sie unter keinen Umständen Reparaturen oder Änderungen an Ihrem Mikrowellengerät selbst vor. Reparaturen, insbesondere solche, bei denen die Abdeckung des Geräts entfernt werden muss, dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten Technikern vorgenommen werden.

Das Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherheitsverriegelung betreiben.
Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden.

Vermeiden Sie die Ansammlung von Fett oder Verschmutzungen auf der Türdichtung und angrenzenden Teilen. Säubern Sie die Mikrowelle in regelmäßigen Abständen und entfernen Sie alle möglichen Essensreste. Bitte folgen Sie den Hinweisen im Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite D-19. Wird das Gerät nicht saubergehalten, kann dies die Oberfläche beeinträchtigen und sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken. Schlimmstenfalls kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

1 R-240 German.indd 6 09.12.1 3:54:40 PM

Zur Vermeidung von elektrischem Schlag

Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.

Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherheitsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommenlassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken.

Wenn größere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden,müssen Sie sofort das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den SHARP-Kundendienst anfordern.

Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen.

Das Netzkabel nicht über die scharfe Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte führen.

Das Netzkabel von erwärmten Oberflächen fernhalten, einschließlich Geräterückseite.

Auf keinen Fall versuchen, die Garraumlampe selbst auszuwechseln, sondern nur von einem von SHARP autorisierten Elektriker auswechseln lassen! Wenn die Garraumlampe ausfallen sollte, wenden Sie sich bitte an Ihren Elektrohändler oder eine von SHARP autorisierte Kundendienststelle!

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein neues Spezialkabel ersetzt werden.

Bitte das Auswechseln durch einen von SHARP autorisierten Kundendienst vornehmen lassen.

Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden:

WARNUNG: Speisen in flüssiger und anderer Form dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da sie explodieren könnten. Die Erhitzung von Getränken durch Mikrowellen kann verspätetes Aufwallen verursachen. Bei der Handhabung der Gefäße ist daher Vorsicht geboten.

Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Abdeckungen entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten vorsichtig sein. Behälter mit großer Öffnung verwenden, damit entstehende Blasen entweichen können.

Niemals Flüssigkeiten in schmalen, hohen Gefäßen (z.B. Babyflaschen) erhitzen, da der Inhalt herausspritzen kann und zu Verbrennungen führen könnte.

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

1. Stellen Sie keine extrem langen Zeiten ein.
2. Die Flüssigkeiten vor dem Kochen/Erhitzenumrühren.
3. Es wird empfohlen, während des Erhitzens einenGlasstab oder ähnlichen Gegenstand (keinMetall) in den Behälter zu stecken.
4. Nach dem Erhitzen die Flüssigkeiten noch mindestens 20 Sekunden im Gerät stehen lassen, um verspätetesAufwallen durch Siedeverzug zu verhindern.

Eier nicht in der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können. Zum Kochen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, das Eigelb und Eiweiß anstechen, damit es nicht explodiert. Vor dem Aufwärmen im Mikrowellengerät die Schale von gekochten Eiern entfernen und die Eier in Scheiben schneiden.

Die Schale von Lebensmitteln, z.B. Kartoffeln, Würstchen oder Obst, vor dem Garen anstechen, damit der Dampf entweichen kann.

Zur Vermeidung von Verbrennungen

WARNUNG: Der Inhalt von Saugflaschen und Baby-Nahrungsbehältnissen muss vor dem Gebrauch geschüttelt bzw. gerührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen o.ä. verwendet werden.

Behälter, Popcorngeschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf und Siedeverzug zu vermeiden.

Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmitteltemperatur prüfen und umrühren, bevor Sie das Gargut servieren. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Lebensmittel oder Getränke an Babys, Kinder oder ältere Personen weitergereicht werden.

Die Temperatur des Behälters ist kein echter Hinweis auf die tatsächliche Temperatur des Lebensmittels oder Getränks; immer die Temperatur prüfen.

Halten Sie beim Öffnen der Gerätetür ausreichenden Abstand, um Verbrennungen durch austretende Hitze oder Dampf zu vermeiden.

Schneiden Sie gefüllte, gebackene Speisen nach dem Garen in Scheiben, um den Dampf entweichen zu lassen und Verbrennungen zu vermeiden.

Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.

Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder

WARNUNG: Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder wenn sie ausreichende Anweisungen zur sicheren Benutzung erhalten haben und die Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs verstehen. Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen nur dann verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person stehen oder von dieser in der Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden. Kinder sind zu beaufsichtigen und sollten nicht mit dem Gerät spielen.

1 R-240 German.indd 7 09.12.1 3:54:41 PM

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Nicht an die Gerätetür lehnen oder an der Tür hängend schwingen. Das Mikrowellengerät ist kein Spielzeug!
Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden: z.B. Verwendung von Topflappen und vorsichtiges Abnehmen von Deckeln. Beachten Sie besonders Verpackungen, die Lebensmittel knusprig machen (z.B. selbstbräunende Materialien), indem sie besonders heiß werden.

Sonstige Hinweise

Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern.
Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und darf nur zum Garen von Lebensmitteln verwendet werden. Es eignet sich nicht für gewerbliche Zwecke oder den Gebrauch in einem Labor.

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes

Das Gerät niemals leer in Betrieb nehmen.
Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muss eine wärmefeste Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Drehteller gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Drehtellers und des Drehteller-Trägers durch Wärme vermieden. Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr sollte nicht überschritten werden.
Kein Metallgeschirr verwenden, da Mikrowellen reflektiert werden und dies zu Funkenbildung führt.
Keine Konserven in das Gerät stellen.
Nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller und den Drehteller-Träger verwenden. Benutzen Sie das Mikrowellengerät nicht ohne den Drehteller.
Um das Zerspringen des Drehtellers zu vermeiden:
(a) Vor dem Reinigen, den Drehteller abkühlen lassen.
(b) Kein heißes Gargut oder heißes Geschirr auf den kalten Drehteller stellen.
(c) Keine kalten Lebensmittel oder kaltes Geschirr auf den heißen Drehteller stellen.
Während das Gerät arbeitet, keine Gegenstände auf das äußere Gehäuse stellen.

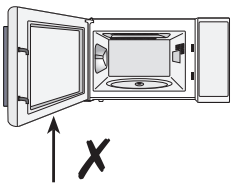
HINWEISE:

Bei Fragen zum Anschluss des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann.
Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen.
Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

AUFSTELLANWEISUNGEN

1. Sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Geräteinnenraum entnehmen. Den Aufkleber (falls vorhanden) von der **Außenseite** der Tür abziehen.

Die Schutzfolie an der **Innenseite** der Tür nicht entfernen.

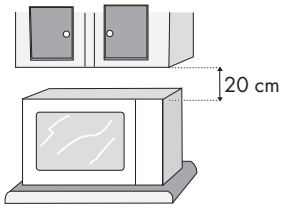


NICHT ENTFERNEN

2. Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist.

3. Das Mikrowellengerät auf einer flachen, geraden Oberfläche stellen, die stabil genug ist, das Gewicht des Gerätes und der darin zubereiteten Lebensmittel zu tragen. Installieren Sie das Gerät in keinem Schrank.

4. Stellen Sie sicher, dass über dem Gerät ein Freiraum von mindestens 20 cm vorhanden ist. Halten Sie nach hinten 10 cm und zur Seite jeweils 5 cm Platz frei.



5. Den Netzstecker des Mikrowellengerätes mit einer normalen, geerdeten Steckdose verbinden.

1 R-240 German.indd 8 09.12.1 3:54:41 PM

VOR INBETRIEBNAHME

Das Gerät wird mit voreingestelltem Energiesparmodus geliefert. Dadurch wird Elektrizität gespart, während das Gerät nicht in Betrieb ist. Beim erstmaligen Anschließen wird auf dem Display nichts angezeigt.

Betrieb der Mikrowelle im Energiesparmodus:

1. Das Gerät an eine Steckdose anschließen. Zu diesem Zeitpunkt erscheint noch nichts auf dem Display.

2. Die Tür öffnen und wieder schließen. Die Anzeige der Gerätes zeigt ":" an.

Im Energiesparmodus, wenn das Gerät 3 Minuten lang nicht verwendet wird (d.h. durch Schließen der Tür, Drücken der STOP-Taste oder nach Erreichen der eingestellten Garzeit), ist die Mikrowelle erst wieder einsatzbereit, nachdem Sie die Tür öffnen und schließen.

DEUTSCH

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass dieses Modell NICHT über eine Uhrfunktion verfügt.

MIKROWELLENLEISTUNG

Leistungsstufe	Drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste	Prozent
HOCH	X1	P100
	X2	P90
MITTELHOCH	X3	P80
	X4	P70
MITTEL	X5	P60
	X6	P50
MITTELNIEDRIG (Auftauen)	X7	P40
	X8	P30
NIEDRIG (Auftauen)	X9	P20
	X10	P10

ACHTUNG: Die Leistungsstufe der Mikrowelle beträgt standardmäßig P100, wenn die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste nicht gedrückt wird.

- Ihr Gerät verfügt über 10 Leistungsstufen, wie dargestellt.

Generell gelten folgende Empfehlungen:

P100/90 - (HOCH Ausgang = 800/720W) Für schnelles Garen oder Erwärmen, z.B. für Eintöpfe, heiße Getränke, Gemüse, usw.

P80/70 - (MITTELHOCH Ausgang = 640/560W) Zum längeren Garen von kompakteren Speisen wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten, auch für empfindliche Gerichte wie Rührkuchen. Mit dieser reduzierten Einstellung werden die Speisen gleichmäßig gegart, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen.

- Um die Leistungsstufe zum Garen zu verändern, drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste, bis das Display die gewünschte Stufe anzeigt und geben Sie dann die benötigte Zeit ein. Drücken Sie die **START/+1 Min**-Taste, um das Gerät zu starten.
- **Leistungsstufe**
  Die Mikrowellen-Leistungsstufe wird durch das An- und Abschalten der Mikrowellenenergie variiert. Bei der Verwendung von Leistungsstufen außer P100 können Sie hören, wie die Mikrowellenenergie sich abwechselnd an- und abschaltet, während die Lebensmittel garen oder auftauen.
- **Überprüfen der Leistungsstufe**
  Um während des Garvorgangs die Mikrowellen-Leistungsstufe zu überprüfen, drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste. Solange Sie mit dem Finger die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste berühren, wird die Leistungsstufe angezeigt.
  Die Rückzählung der Garzeit läuft weiter, auch wenn auf dem Display die Leistungsstufe angezeigt wird.

P60/50 - (MITTEL Ausgang =480/400W) Für kompaktere Speisen, die beim Garen mit herkömmlichen Methoden eine lange Garzeit erfordern, z.B. Rindfleischgerichte, wird diese Leistungsstufe empfohlen, damit das Fleisch zart bleibt.

P40/30 - (MITTELSCHWACH Ausgang = 320/240W Auftauen) Wählen Sie diese Stufe zum Auftauen, damit Speisen gleichmäßig auftauen. Diese Stufe ist auch bestens geeignet, um Reis, Nudeln und Klöße zu köcheln und gebackenen Eierpudding zu kochen.

P20/10 - (NIEDRIG Ausgang = 160/80W) Zum sanften Auftauen, z.B. für Sahnetorten oder Blätterteig.

1 R-240 German.indd 9 09.12.1 3:54:42 PM

MANUELLER BETRIEB

Öffnen der Tür:
Um die Tür des Geräts zu öffnen, drücken Sie die Türöffner-Taste.

Starten des Geräts:
Bereiten Sie die Lebensmittel vor und geben Sie sie in einem geeigneten Gefäß auf den Drehteller oder legen Sie sie direkt darauf. Schließen Sie die Tür und drücken Sie die **START/+1 Min**-Taste, nachdem Sie den gewünschten Garmodus ausgewählt haben.

Verwenden Sie die **STOP**-Taste, um:

1. Einen Fehler in der Programmierung rückgängig zu machen.
2. Das Gerät während des Garens vorübergehend anzuhalten.
3. Ein Programm während des Garens zu beenden; drücken Sie hierfür die **STOP**-Taste zweimal.
4. Die Kindersicherung ein- und auszuschalten (siehe Seite D-14).

GAREN MIT DER MIKROWELLE

Der manuelle Betrieb ermöglicht das Einstellen einer Garzeit bis zu 99 Minuten 50 Sekunden (99.50).

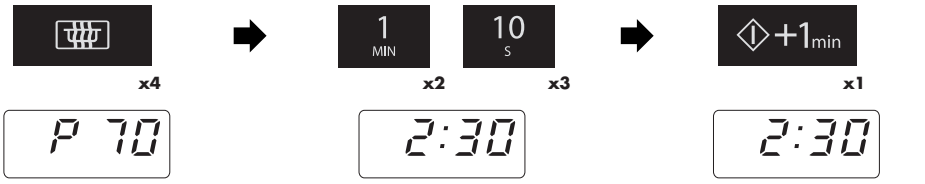
MANUELLES GAREN
- Geben Sie die Garzeit ein und verwenden Sie eine Mikrowellen-Leistungsstufe von P10 bis P100 zum Garen (siehe Seite D-9).
- Rühren Sie die Speisen um oder wenden Sie die Lebensmittel, soweit möglich, etwa 2 - 3 Mal während des Garvorganges.
- Decken Sie nach dem Garvorgang die Lebensmittel ab und lassen Sie sie ruhen, falls dies empfohlen wird.

Beispiel:
Garen einer Speise für 2 Minuten und 30 Sekunden mit P70 Mikrowellen-Leistung.

1. Durch viermaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste stellen Sie die Mikrowellenleistung auf P70 ein.

2. Geben Sie die Garzeit ein, indem Sie die **1 MIN**-Taste zweimal und dann die **10 SEK**-Taste dreimal drücken.

3. Drücken Sie die **(START)/+1 Min**-Taste, um den Garvorgang zu starten.



Das Display zählt die eingestellte Garzeit herunter.

1 R-240 German.indd 10 09.12.1 3:54:43 PM

MANUELLES AUFTAUEN

- Geben Sie die Auftauzeit ein und verwenden Sie eine Mikrowellen-Leistungsstufe von P10 bis P30 zum Auftauen (siehe Seite D-9).
- Soweit möglich, das Lebensmittel etwa 2 - 3 Mal während des Auftauens neu anordnen oder wenden.
- Wickeln Sie nach dem Auftauen das Lebensmittel in Aluminiumfolie und lassen Sie es stehen, bis es vollständig aufgetaut ist.

Beispiel:

Auftauen für 10 Minuten mit P30 Mikrowellenleistung.

1. Durch achtmaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste stellen Sie die Mikrowellen-leistungsstufe auf P30 ein.

2. Geben Sie die Auftauzeit durch einmaliges Drücken der **10 MIN**-Taste ein.

3. Drücken Sie die ◇ **(START)/+1 Min**-Taste, um den Auftauvorgang zu starten.

Das Display zählt die eingestellte Zeit herunter.

HINWEIS:

Wenn das Gerät startet, leuchtet die Garraumlampe auf und der Drehteller wird sich im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Wird die Gerätetür während des Garvorgangs geöffnet, wird die Garzeit auf dem Display automatisch angehalten. Die Rückwärtszählung der Garzeit setzt wieder ein, wenn die Tür geschlossen und die **START/+1 Min**-Taste gedrückt wird.

Wenn Sie während des Garvorgangs die Leistungsstufe überprüfen wollen, drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFE**-Taste. Solange Ihr Finger diese **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFE**-Taste berührt, wird die Leistungsstufe angezeigt.

1 R-240 German.indd 11 09.12.1 3:54:44 PM

ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN

1. GAREN MIT VERSCHIEDENEN GARFOLGEN

Eine Folge von maximal 2 Stufen kann programmiert werden, bestehend aus manuell eingegebener Garzeit und Garmethode.

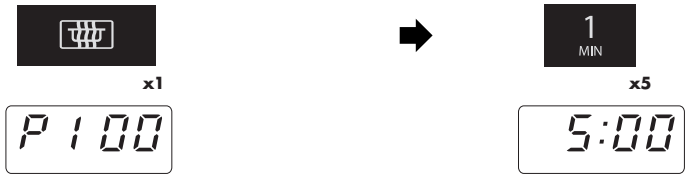
Beispiel:

Garen: 5 Minuten bei P100 Leistung (Stufe 1)
16 Minuten bei P30 Leistung (Stufe 2)

STUFE 1

1. Durch einmaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste stellen Sie die Mikrowellenleistungsstufe auf P100 ein.

2. Geben Sie die Garzeit, durch fünfmaliges Drücken der **1 MIN**-Taste ein .



STUFE 2

3. Durch achtmaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste stellen Sie die Mikrowellen leistungsstufe auf P30 ein.

4. Geben Sie die Garzeit ein, indem Sie die **10 MIN**-Taste einmal und dann die **1 MIN**-Taste sechsmal drücken.

5. Drücken Sie die ◊ **(START)/+1 Min**-Taste einmal, um den Garvorgang zu starten.

Das Gerät arbeitet nun 5 Minuten lang bei P100 und anschließend 16 Minuten bei P30.

2. +1 Min-FUNKTION

Mit der **START/+1 Min**-Taste können Sie die folgenden Funktionen bedienen

a. Direktstart

Durch Drücken der **START/+1 Min**-Taste können Sie den Garvorgang bei P100 Mikrowellenleistung direkt starten.

HINWEIS: Um einen Missbrauch durch Kinder zu verhindern, kann die **START/+1 Min**-Taste nur 3 Minute nach dem vorausgehenden Bedienungsschritt, d. h. Schließen der Tür oder Drücken der **STOP**-Taste, betätigt werden.

b. Verlängern der Garzeit

Bei manuellem Betrieb kann die Garzeit um das Mehrfache von 1 Minute verlängert werden, indem die **START/+1 Min**-Taste während des Gerätebetriebes gedrückt wird.

HINWEIS: Die Garzeit kann auf maximal 99 Minuten verlängert werden.

1 R-240 German.indd 12 09.12.1 3:54:45 PM

3. Die KÜRZER (▼) ZEIT und die LÄNGER (▲) ZEIT:

Die **KÜRZER (▼) ZEIT** und die **LÄNGER (▲) ZEIT**-Tasten ermöglichen es Ihnen:

- Die Gar-/Auftauzeit während der Mikrowellenbenutzung zu verlängern/verkürzen (nur für manuelles Garen).

VERWENDUNG DER LÄNGER UND KÜRZER ZEIT-TASTEN BEIM MANUELLEN GAREN

Drücken Sie die **KÜRZER (▼)** oder die **LÄNGER (▲) ZEIT**-Taste, um die Gar- oder Auftauzeit in Schritten von 1 Minute zu verlängern oder zu verkürzen, während das Gerät in Betrieb ist. Die gesamte Garzeit kann auf maximal 99 Minuten verlängert werden.

Beispiel:

Garen einer Speise für 10 Minuten bei P50 Mikrowellenleistung und dann die Zeit um 2 Minuten verkürzen.

1. Durch sechsmaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste stellen Sie die Mikrowellenleistungsstufe auf P50 ein.

2. Geben Sie die Garzeit ein, indem Sie die **10 MIN**-Taste einmal drücken.

3. Drücken Sie die ◇ **(START)/+1 Min**-Taste, um den Garvorgang zu starten.

4. Verkürzen Sie die Garzeit, indem Sie die **KÜRZER ZEIT**-Taste zweimal drücken.

Die Garzeit wird dann um 2 Minuten verkürzt und zählt weiter herunter, beispielsweise so:

1 R-240 German.indd 13 09.12.1 3:54:47 PM

ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN

4. ZEITSCHALTUHR-FUNKTION:
Sie können die Zeitschaltuhr zur Zeiteinstellung benutzen, wenn das Mikrowellengerät nicht in Betrieb ist. Zum Beispiel, um die Zeit für gekochte Eier einzustellen, die auf einem herkömmlichen Herd gekocht werden, oder zum Überwachen der Standzeit von gegarten/aufgetauten Lebensmitteln.

Beispiel:
Einstellen der Zeitschaltuhr für 5 Minuten.

1. Drücken Sie die **ZEITSCHALTUHR**-Taste einmal.

2. Geben Sie die gewünschte Zeit durch fünfmaliges Drücken der **1 MIN**-Taste ein.

3. Drücken Sie die ◇ **(START)/+1 Min**-Taste, um den Vorgang zu starten.

Überprüfen Sie das Display

x1 x5 x1

Das Display zählt herunter. Wenn die Anzeige Null erreicht wird, ertönt ein Signalton.

Sie können eine beliebige Zeit bis 99 Minuten 50 Sekunden eingeben. Um die ZEITSCHALTUHR während des Zählens zu stoppen, drücken Sie zweimal die **STOP**-Taste.

HINWEIS: Die ZEITSCHALTUHR-Funktion kann nicht während des Garens verwendet werden.

5. KINDERSICHERUNG:
Die Kindersicherung verhindert eine unbeaufsichtigte Bedienung des Gerätes durch kleine Kinder. Die KINDERSICHERUNGS-Anzeige erscheint auf dem Display und das Gerät kann nicht bedient werden, wenn die KINDERSICHERUNG eingeschaltet ist.

a. Um die KINDERSICHERUNG einzuschalten:
Halten Sie die **STOP**-Taste 3 Sekunden lang gedrückt, es ertönt ein Piepton und das Sperrsymbol leuchtet auf.

b. Um die KINDERSICHERUNG auszuschalten:
Halten Sie die **STOP**-Taste 3 Sekunden lang gedrückt, bis das Sperrsymbol auf der Anzeige erlischt.

1 R-240 German.indd 14 09.12.1 3:54:48 PM

AUTOMATIKBETRIEB

Das automatische Garen und Auftauen erlaubt Ihnen, Speisen zu garen und aufzutauen, indem Sie voreingestellte Programme mit festen Zeiten verwenden, beispielsweise GAR-AUTOMATIK oder AUFTAUEN & GAREN Menüs (DEFROST & COOK) wie AUFTAU-GEWICHTS-AUTOMATIK, GAR-GEWICHTS-AUTOMATIK und SCHNELLES AUFTAUEN.

DEUTSCH

Mit der GAR-/AUFTAU-GEWICHTS-AUTOMATIK können Sie die aufgelisteten einprogrammierten Speisen garen oder auftauen.
Befolgen Sie das untenstehende Beispiel für Einzelheiten zur Bedienung dieser Funktionen.

Mit GAR-GEWICHTS-AUTOMATIK können Sie 3 beliebte Fleischgerichte garen.

Wenn Sie Rind garen wollen, drücken Sie die GAR-GEWICHTS-AUTOMATIK-Taste 1x, es erscheint [C 0 0 1] auf dem Display.

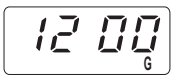
Wenn Sie Lamm garen wollen, drücken Sie die GAR-GEWICHTS-AUTOMATIK-Taste 2x, es erscheint [C 0 02] auf dem Display.

Wenn Sie Schwein garen wollen, drücken Sie die GAR-GEWICHTS-AUTOMATIK-Taste 3x, es erscheint [C 0 03] auf dem Display.

Beispiel 1:
Garen von 1,2 kg Rindfleisch aus dem gekühltem Zustand heraus mit der GAR-GEWICHTS-AUTOMATIK.

1. Drücken Sie die **GAR-GEWICHTS-AUTOMATIK**-Taste einmal.

2. Geben Sie das Gewicht ein, indem Sie die **GEWICHTSEINGABE**-Tasten so lange drücken, bis das gewünschte Gewicht angezeigt wird.



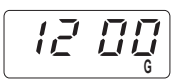
3. Drücken Sie die ◊ **(START)/+1 Min**-Taste einmal, um den Garvorgang zu starten.

Das Display zählt die eingestellte Garzeit herunter.

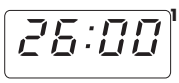
Beispiel 2:
Auftauen eines Fleischstück von 1,2 kg mit der AUFTAU-GEWICHTS-AUTOMATIK.

1. Wählen Sie das gewünschte Programm durch einmaliges Drücken der **AUFTAU-GEWICHTS-AUTOMATIK**-Taste aus.

2. Geben Sie das Gewicht ein, indem Sie die **GEWICHTSEINGABE**-Tasten so lange drücken, bis das gewünschte Gewicht angezeigt wird.



3. Drücken Sie die ◊ **(START)/+1 Min**-Taste einmal, um den Garvorgang zu starten.



Das Display zählt die eingestellte Auftauzeit herunter.

1 R-240 German.indd 15 09.12.1 3:54:48 PM

HINWEISE FÜR DIE GAR-GEWICHTS-AUTOMATIK

GEWICHTSBEREICH:

- Das Gewicht der Speisen sollte auf die nächsten 0,1 kg auf- oder abgerundet werden, z.B. 0,65 kg auf 0,7 kg oder 0,34 kg auf 0,3 kg.
- Sie müssen ein Gewicht eingeben, das sich innerhalb des erlaubten Bereiches befindet (siehe nachfolgende Tabelle).

HINWEIS:

Wenn ein Bedienungsschritt erforderlich wird (beispielsweise ein Wenden der Speise), hält das Gerät an, ein Signalton ertönt und die restliche Garzeit sowie ein Symbol blinken auf dem Display. Drücken Sie die **START/+1 Min**-Taste, um den Garvorgang fortzusetzen.

Die Temperatur am Ende der Garzeit hängt von der Ausgangstemperatur ab, d.h. ob das Lebensmittel vorher gekühlt war oder Zimmertemperatur hatte. Vergewissern Sie sich, dass die Speisen nach dem Garen vollständig gegart sind. Falls nötig können Sie den Garvorgang manuell verlängern.

TABELLE: GAR-GEWICHTS-AUTOMATIK

MENÜ	GEWICHTSBEREICH	VERFAHREN
Rinderbraten	0,1kg - 2,0kg	• Legen Sie das Fleisch in ein flaches Gefäß auf den Drehteller. • Wenden Sie das Fleisch um, wenn das akustische Signal ertönt. • Lassen Sie nach dem Garen das Fleisch 10 Minuten lang in Alufolie eingewickelt stehen.
Lammbraten	0,1kg - 2,0kg	• Legen Sie das Fleisch in ein flaches Gefäß auf den Drehteller. • Wenden Sie das Fleisch um, wenn das akustische Signal ertönt. • Lassen Sie nach dem Garen das Fleisch 10 Minuten lang in Alufolie eingewickelt stehen.
Schweinebraten	0,1kg - 2,0kg	• Legen Sie das Fleisch in ein flaches Gefäß auf den Drehteller. • Wenden Sie das Fleisch um, wenn das akustische Signal ertönt. • Lassen Sie nach dem Garen das Fleisch 10 Minuten lang in Alufolie eingewickelt stehen.

1 R-240 German.indd 16 09.12.1 3:54:50 PM

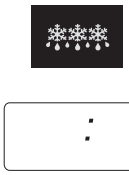
SCHNELLES AUFTAUEN

Diese Funktion taut Lebensmittel schnell auf und ermöglicht Ihnen die Auswahl einer passenden Auftauzeit, je nach Lebensmitteltyp. Befolgen Sie die Einzelheiten im untenstehenden Beispiel zur Bedienung dieser Funktion.

Beispiel: Auftauen einer Speise für 10 Minuten.

DEUTSCH

1. Wählen Sie das gewünschte Programm durch einmaliges Drücken der **SCHNELLES AUFTAUEN**-Taste aus.



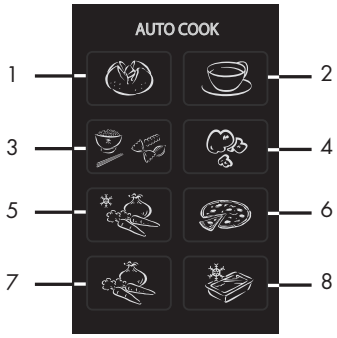
2. Geben Sie die Auftauzeit ein, indem Sie **10 MIN**-Taste einmal drücken.

3. Drücken Sie die ◊ **(START)/+1 Min**-Taste einmal, um den Vorgang zu starten.

HINWEIS: Während des Auftauprozesses stoppt das Gerät und ein Signal ertönt, um Sie daran zu erinnern, das Lebensmittel zu wenden, um ein gleichmäßiges Auftauen zu erreichen. Haben Sie dies getan, drücken Sie die **START/+1 Min**-Taste, um mit dem Auftauen fortzufahren.

GAR-AUTOMATIK-BETRIEB

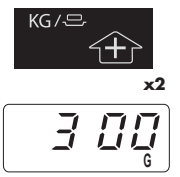
Mit der GAR-AUTOMATIK können Sie Speisen zubereiten, die auf dem Bedienfeld abgebildet und in der Tabelle auf Seite D-18 aufgelistet sind. Befolgen Sie die Einzelheiten im unterstehenden Beispiel zur Bedienung dieser Funktion.



Beispiel: Garen von 0,3 kg Reis mit der Gar-Automatik REIS/NUDELN.

1. Wählen Sie das Menü durch einmaliges Drücken der **Reis, Nudeln**-Taste aus.

2. Geben Sie das Gewicht ein, indem Sie die **GEWICHTSEINGABE**-Tasten so lange drücken, bis das gewünschte Gewicht angezeigt wird.



3. Drücken Sie die ◊ **(START)/+1 Min**-Taste einmal, um den Garvorgang zu starten.

1 R-240 German.indd 17 09.12.1 3:54:51 PM

AUSWÄHLEN DES MENÜS: Sie können das Menü direkt auf dem Tastenfeld durch Drücken der entsprechenden Taste auswählen.

Auto-Garen-Menüs:

Nr.	Food	Gewichtsbereich
1	Große Pellkartoffeln (je 230 g)	1 - 3 Stück
2	Tee / Kaffee erwärmen (200 ml / Tasse)	1 - 3 Tassen
3	Reis Nudeln (g)	0,1 - 0,3kg
4	Popcorn (Standard, 100 g)	1
5	Tiefkühlgemüse (g)	0,2 - 0,6kg
6	Pizza (g)	0,15 - 0,45kg
7	Frisches Gemüse (g)	0,2 - 0,7kg
8	Tiefkühlgerichte (g)	0,2 - 0,6kg

HINWEIS:

1. Für Getränke und Pellkartoffeln gibt die Zahl auf dem Display nicht das Gewicht, sondern die Anzahl der Portionen an.
2. Drücken Sie für Popcorn die **POPCORN**-Taste einmal, um 100 g Popcorn zuzubereiten, drücken Sie dann die **START/+1 Min**-Taste, um das Gerät zu starten; wenn die Standard-Zubereitungszeit für 100 g Popcorn nicht passt, drücken Sie die **POPCORN**-Taste zweimal und betätigen Sie die Zeiteingabe-Tasten, um eine passende Zeit einzugeben, drücken Sie dann die **START/+1 Min**-Taste, um das Gerät zu starten.
3. Für Reis, Nudeln und Tiefkühlgerichte stoppt das Gerät, während des Garvorgangs und ein Signalton ertönt, um den Benutzer daran zu erinnern, ein Bedienschritt vorzunehmen, drücken Sie dann die **START/+1 Min**-Taste, um den Garvorgang fortzusetzen.

GEWICHTSBEREICH:

- Das Gewicht der Speisen sollte auf die nächsten 0,1 kg auf- oder abgerundet werden, z.B. 0,65 kg auf 0,7 kg oder 0,34 kg auf 0,3 kg.

HINWEIS:

- Wenn die Speise während des Garens mit der GAR-AUTOMATIK umgerührt werden muss, hält das Gerät an und ein akustisches Signal ertönt, gleichzeitig erscheint die verbleibende Garzeit auf der Anzeige. Um den Garvorgang nach dem Umrühren fortzusetzen, drücken Sie die **START/+1 Min**-Taste.
- Die Temperatur am Ende der Garzeit hängt von der Ausgangstemperatur ab. Vergewissern Sie sich, dass die Speisen nach dem Garen vollständig gegart/erhitzt sind. Falls nötig können Sie den Garvorgang manuell verlängern.
- Die Ergebnisse bei der Verwendung der GAR-AUTOMATIK hängen von Faktoren wie der Form und Größe Ihrer Speisen sowie Ihrer persönlichen Vorlieben hinsichtlich des Garergebnisses ab. Wenn Sie mit dem programmierten Ergebnis nicht zufrieden sind, passen Sie die Garzeit bitte so an, dass sie Ihren Erwartungen entspricht.

1 R-240 German.indd 18 09.12.1 3:54:53 PM

REINIGUNG UND PFLEGE

VORSICHT: ZUR REINIGUNG DÜRFEN KEINESFALLS HANDELSÜBLICHE OFENREINIGER, DAMPFREINIGER, SCHEUERMITTEL, SCHARFE REINIGUNGSMITTEL, NATRIUMHYDROXID ENTHALTENDE REINIGUNGSMITTEL ODER SCHEUERSCHWÄMME VERWENDET WERDEN. DIES GILT FÜR ALLE TEILE DES GERÄTS.

DAS GERÄT IN REGELMÄßIGEN ABSTÄNDEN REINIGEN UND JEGLICHE ESSENSRESTE ENTFERNEN – Das Gerät sauber halten, da sonst die Oberflächen beschädigt werden können. Dies kann die Gebrauchsdauer des Geräts nachteilig beeinflussen und möglicherweise zu einer Gefahrensituation führen.

Gerätegehäuse
Die Außenseite des Gerätes mit einer milden Seifenlauge reinigen. Die Seifenlauge gründlich mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem Handtuch nachtrocknen.

Bedienfeld
Öffnen Sie vor dem Reinigen die Gerätetür, um das Bedienfeld zu deaktivieren. Beim Reinigen des Bedienfeldes vorsichtig verfahren. Das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch reinigen. Niemals zuviel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden, da das Bedienfeld dadurch beschädigt werden kann.

Geräteinnenraum
1. Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm abwischen, um leichte Verschmutzungen zu entfernen. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind. Entfernen Sie nicht den Spritzschutz für den Hohlleiter.
2. Sicherstellen, dass weder Seifenlauge noch Wasserdurch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.
3. Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.

Halten Sie den Spritzschutz für den Hohlleiter stets sauber. Der Spritzschutz für den Hohlleiter ist aus zerbrechlichem Material gefertigt und sollte mit Vorsicht gereinigt werden (folgen Sie den Reinigungshinweisen oben).
HINWEIS: Übermäßige Durchnässung des Spritschutzes für den Hohlleiter kann zu dessen Auflösung führen.
Der Spritzschutz für den Hohlleiter ist ein Verschleißteil und muss ohne regelmäßige Reinigung irgendwann ausgetauscht werden.

Drehteller und Drehteller-Träger
Entfernen Sie zuerst den Drehteller und den Drehteller-Träger aus dem Garraum. Den Drehteller und den Träger mit einer milden Seifenlauge reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Beide Teile sind spülmaschinenfest.

Gerätetür
Die Tür auf beiden Seiten, die Türdichtung und die Dichtungsoberflächen des öfteren mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

HINWEIS: Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

FUNKTIONSPRÜFUNG

Bitte prüfen Sie die folgenden Punkte, bevor Sie den Kundendienst rufen.

1. Stromversorgung
   Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig an eine spannungsführende Netzsteckdose angeschlossen ist. Vergewissern Sie sich, dass die Netzsicherung und der Sicherungsautomat in Ordnung sind.
2. Stellen Sie einen Messbecher mit etwa 150 ml Wasser in das Gerät und schließen Sie die Tür.
   Programmieren Sie das Gerät auf 1 Minute bei P100 Leistung und starten Sie es.

Leuchtet die Lampe?	JA _____	NEIN _____
Dreht sich der Drehteller?	JA _____	NEIN _____
HINWEIS: Der Drehteller dreht sich in beide Richtungen.		
Arbeitet die Lüftung?		
(Durch Auflegen der Hand auf die Lüftungsöffnungen auf Luftstrom prüfen.)	JA _____	NEIN _____
Ertönt der Signalton nach einer Minute?	JA _____	NEIN _____
Erlischt die Anzeige "Garen"?	JA _____	NEIN _____
Ist das Wasser im Messbecher nach dem gerade durchgeführten Betrieb heiß?	JA _____	NEIN _____

Wenn die Antwort auf eine der obigen Fragen "NEIN" lautet, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oderden SHARP-Kundendienst und teilen Sie diesen die Ergebnisse Ihrer Überprüfung mit.

HINWEIS: Wenn Sie die Speisen in der Standardgarzeit in nur einer Betriebsart garen P100 (800W), wird die Leistung des Gerätes automatisch reduziert, um eine Überhitzung zu vermeiden. (Die Mikrowellenleistung wird vermindert.)

Betriebsart	Standardzeit
Mikrowelle P100	20 Minuten

1 R-240 German.indd 19 09.12.1 3:54:54 PM

WAS SIND MIKROWELLEN

Mikrowellen sind Energiewellen, ähnlich Fernseh- und Radiosignalen.

Elektrische Energie wird in Mikrowellenenergie umgewandelt, die über einen Hohlleiter in den Garraum des Gerätes geleitet wird. Um zu verhindern, dass Speisen und Fett in den Hohlleiter gelangen, ist er durch einen Spritzschutz geschützt.

Mikrowellen können kein Metall durchdringen, deshalb ist der Garraum aus Metall gefertigt und an der Tür befindet sich ein feines Metallgitter.

Während des Garens werden die Mikrowellen von den Seitenwänden des Garraums zufällig reflektiert.

Mikrowellen können bestimmte Materialien wie Glas und Plastik durchdringen, um die Speisen zu erhitzen. (Siehe "DAS GEEIGNETE Geschirr" auf Seite D-21).

Wasser, Zucker und Fett in Speisen absorbiert die Mikrowellen und wird dadurch zum Schwingen angeregt. Dies erzeugt Wärme durch Reibung, auf dieselbe Art und Weise, wie Ihre Hände sich erwärmen, wenn Sie sie aneinander reiben.

Die Außenbereiche der Speisen werden von der Mikrowellenenergie erhitzt, dann verteilt sich die Wärme durch Konvektion auch zur Mitte hin, wie beim herkömmlichen Garen. Es ist wichtig, die Speisen zu wenden, umzutühren oder anders anzuordnen, um ein gleichmäßiges Erhitzen zu gewährleisten.

Ist der Garvorgang beendet, hört das Gerät automatisch auf, Mikrowellen zu produzieren.

Nach dem Garen ist eine Standzeit nötig, um eine gleichmäßige Hitzeverteilung in den Lebensmitteln zu gewährleisten.

1 R-240 German.indd 20 09.12.1 3:54:54 PM

GLAS UND GLAS-KERAMIK

Hitzebeständiges Glasgeschirr ist sehr gut geeignet. Der Garvorgang kann von allen Seiten beobachtet werden. Es darf jedoch nicht metallhaltig (Bleikristall) oder mit einer Metallauflage versehen sein (z.B. Goldrand, Kobaltblau).

KERAMIK

ist im allgemeinen gut geeignet. Keramik muss glasiert sein, da bei unglasierter Keramik Feuchtigkeit in das Geschirr eindringen kann. Feuchtigkeit erhitzt das Material und kann es zum Zerspringen bringen. Falls Sie nicht sicher sind, ob Ihr Geschirr für die Mikrowelle geeignet ist, führen Sie den Geschirr-Eignungstest durch.

PORZELLAN

ist sehr gut geeignet. Achten Sie darauf, dass das Porzellan keine Gold- oder Silberauflage hat bzw. nicht metallhaltig ist.

KUNSTSTOFF UND PAPIER-GESCHIRR

Hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes Kunststoffgeschirr ist zum Auftauen, Erhitzen und Garen geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers. Hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes Papiergeschirr ist ebenfalls geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers.

MIKROWELLENFOLIE

oder hitzebeständige Folie ist zum Abdecken oder Umwickeln gut geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers.

BRATBEUTEL

können im Mikrowellengerät verwendet werden. Metallclipse sind jedoch zum Verschließen ungeeignet, da die Bratbeutelfolie schmelzen kann. Nehmen Sie Bindfaden zum Verschließen und stechen Sie den Bratbeutel mehrmals mit einer Gabel ein. Nicht hitzebeständige Folie, wie z.B. Frischhaltefolie, ist für die Benutzung im Mikrowellengerät nicht empfehlenswert.

BRÄUNUNGSGESCHIRR

ist spezielles Mikrowellenbratgeschirr aus Glaskeramik mit einer Metallegierung am Boden, die dafür sorgt, dass die Speise gebräunt wird. Bei Verwendung von Bräunungsgeschirr muss ein geeigneter Isolator, z.B. ein Porzellanteller, zwischen Drehteller und Bräunungsschale gelegt werden. Beachten Sie genau die Vorheizzeit gemäß Herstelleranweisung. Bei Überschreitung kann es zur Beschädigung des Drehtellers und Drehteller-Trägers kommen bzw. die Schutzsicherung des Gerätes auslösen und das Gerät ausschalten.

METALL

sollte in der Regel nicht verwendet werden, da Mikrowellen Metall nicht durchdringen und so nicht an die Speisen gelangen können. Es gibt jedoch Ausnahmen: Schmale Streifen aus Aluminiumfolie können zum Abdecken von Teilen verwendet werden, damit diese nicht zu schnell auftauen oder garen (z.B. die Flügel beim Hähnchen). Kleine Metallspieße und Aluminiumschalen (z.B. bei Fertiggerichten) können benutzt werden. Sie müssen aber im Verhältnis zur Speise klein sein, z.B. müssen Aluminiumschalen mindestens 2/bis 3/mit Speise gefüllt sein. Empfehlenswert ist, die Speise in mikrowellengeeignetes Geschirr umzufüllen. Bei Verwendung von Aluminiumschalen oder anderem Metallgeschirr muss ein Mindestabstand von ungefähr 2,0 cm zu den Garraumwänden eingehalten werden, da diese sonst durch mögliche Funkenbildung beschädigt werden können.

KEIN GESCHIRR MIT METALLAUFLAGE - Metallteilen oder Metalleinschlüssen, wie z.B. mit Schrauben, Bändern oder Griffen verwenden.

GESCHIRR-EIGNUNGSTEST

Wenn Sie nicht sicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, führen Sie folgenden Test durch: Das Geschirr in das Gerät stellen. Ein Glasgefäß mit 150 ml Wasser gefüllt auf oder neben das Geschirr stellen. Das Gerät 1 bis 2 Minuten bei 800 W Leistung betreiben. Wenn das Geschirr kühl oder handwarm bleibt, ist es geeignet. Diesen Test nicht für Kunststoffgeschirr durchführen. Es könnte schmelzen.

1 R-240 German.indd 21 09.12.1 3:54:55 PM

TIPPS UND TECHNIKEN

EINSTELLUNG DER ZEITEN

Die Auftau-, Erhitzungs- und Garzeiten sind im allgemeinen erheblich kürzer als in einem konventionellen Herd oder Backofen. Halten Sie sich deshalb an die in diesem Kochbuch empfohlenen Zeiten. Stellen Sie die Zeiten eher kürzer als länger ein. Machen Sie nach dem Garen eine Garprobe. Lieber kurz nachgaren als etwas übergaren lassen.

AUSGANGSTEMPERATUR

Die Auftau-, Erhitzungs- und Garzeiten sind von der Ausgangstemperatur der Lebensmittel abhängig. Tiefgefrorene und kühlschranktemperierte Lebensmittel benötigen beispielsweise länger als raumtemperierte. Für das Erhitzen und Garen von Lebensmitteln werden normale Lagertemperaturen vorausgesetzt (Kühlschranktemperatur ungefähr 5°C, Raumtemperatur ungefähr 20°C). Für das Auftauen von Lebensmitteln wird von -18°C Tiefkühltemperatur ausgegangen.

ALLE ANGEGEBENEN ZEITEN

in diesem Kochbuch sind Richtwerte, die je nach Ausgangstemperatur, Gewicht und Beschaffenheit (Wasser-, Fettgehalt etc.) der Lebensmittel variieren können.

SALZ, GEWÜRZE UND KRÄUTER

In der Mikrowelle gegarte Speisen erhalten ihren Eigengeschmack besser als bei konventionellen Zubereitungsarten. Verwenden Sie deshalb Salz sehr sparsam und salzen Sie in der Regel erst nach dem Garen. Salz bindet Flüssigkeit und trocknet die Oberfläche aus. Gewürze und Kräuter können wie gewohnt verwendet werden.

WASSERZUGABE

Gemüse und andere sehr wasserhaltige Lebensmittel können im eigenen Saft oder mit wenig Wasserzugabe gegart werden. Dadurch bleiben viele Vitamine und Mineralstoffe im Lebensmittel erhalten.

LEBENSMITTEL MIT HAUT ODER SCHALE

wie Würstchen, Hähnchen, Hähnchenschenkel, Pellkartoffeln, Tomaten, Äpfel, Eigelb oder ähnliches, mit einer Gabel oder einem Holzstäbchen einstechen. Dadurch kann der sich bildende Dampf entweichen, ohne dass die Haut oder Schale platzt.

KLEINE UND GROSSE MENGEN

Die Mikrowellenzeiten sind direkt abhängig von der Menge des Lebensmittels, das Sie auftauen, erhitzen oder garen möchten. Das bedeutet, kleine Portionen garen schneller als große. Als Faustregel gilt:
Doppelte Menge=fast doppelte Zeit
-Halbe Menge=halbe Zeit

HOHE UND FLACHE GEFÄSSE

Beide Gefäße haben das gleiche Fassungsvermögen, aber in der hohen Form ist die Garzeit länger als in der flachen. Bevorzugen Sie deshalb möglichst flache Gefäße mit großer Oberfläche. Hohe Gefäße nur für Gerichte verwenden, bei denen die Gefahr des Überkochens besteht, z.B. für Nudeln, Reis, Milch etc.

RUNDE UND OVALE GEFÄSSE

In runden und ovalen Formen garen Speisen gleichmäßiger als in eckigen, da sich in Ecken Mikrowellenenergie konzentriert und die Speise an diesen Stellen übergaren könnte.

ABDECKEN

Durch Abdecken bleibt die Feuchtigkeit im Lebensmittel erhalten und die Garzeit verkürzt sich. Zum Abdecken einen Deckel, Mikrowellenfolie oder eine Abdeckhaube verwenden. Speisen, die eine Kruste erhalten sollen, z.B. Braten oder Hähnchen, nicht abdecken. Es gilt die Regel, was im konventionellen Herd abgedeckt wird, sollte auch im Mikrowellengerät abgedeckt werden. Was im Herd offen gegart wird, kann auch im Mikrowellengerät offen gegart werden.

ANORDNUNG

Mehrere Einzelportionen, z.B. Puddingförmchen, Tassen oder Pellkartoffeln, ringförmig auf dem Drehteller anordnen. Zwischen den Portionen Platz lassen, so dass die Mikrowellenenergie von allen Seiten eindringen kann.

WENDEN

Mittelgroße Teile, wie Hamburger und Steaks, während des Garvorgangs einmal wenden, um die Garzeit zu verkürzen. Große Teile, wie Braten und Hähnchen, müssen gewendet werden, da die nach oben gerichtete Seite mehr Mikrowellenenergie erhält und austrocken könnte, falls nicht gewendet wird.

STANDZEIT

Die Einhaltung der Standzeit ist eine der wichtigsten Mikrowellen-Regeln. Fast alle Speisen, die in der Mikrowelle aufgetaut, erhitzt oder gegart werden, benötigen eine kurze oder längere Standzeit, in der ein Temperaturausgleich stattfindet und sich die Flüssigkeit in der Speise gleichmäßig verteilen kann.

1 R-240 German.indd 22 09.12.1 3:54:55 PM

BRÄUNUNGSMITTEL

Lebensmittel erhalten nach mehr als 15 Minuten Garzeit eine Bräune, die jedoch nicht mit der intensiven Bräune und Kruste beim konventionellen Garen zu vergleichen ist. Um eine appetitliche braune Farbe zu erhalten, können Bräunungsmittel eingesetzt werden. Sie dienen meist gleichzeitig als Würzmittel. Nachfolgend finden Sie einige Empfehlungen für Bräunungsmittel und Anwendungsmöglichkeiten:

BRÄUNUNGSMITTEL	GERICHTE	VERFAHREN
Zerlassene Butter und Paprikapulver	Geflügel	Das Geflügel mit der Butter/ Paprikamischung bestreichen
Paprikapulver	Aufläufe, Käsetoasts	Mit Paprikapulver bestäuben
Sojasauce	Fleisch und Geflügel	Mit der Sauce bestreichen
Barbecue- und Worcester-Sauce, Bratensauce	Braten, Frikadellen, Kurzgebratenes	Mit der Sauce bestreichen
Ausgelassene Speckwürfel oder Trockenzwiebeln	Aufläufe, Toasts, Suppen, Eintöpfe	Mit den Speckwürfeln oder Trockenzwiebeln bestreuen
Kakao, Schokostreusel, braune Glasuren, Honig und Marmelade	Kuchen und Desserts	Kuchen und Desserts damit bestreuen oder glasieren

ERHITZEN

- Fertiggerichte in Aluminiumbehältern sollten herausgenommen und auf einem Teller oder in einer Schüssel erhitzt werden.
- Speisen mit Mikrowellenfolie, Teller oder Abdeckhaube (im Handel erhältlich) abdecken, damit die Oberfläche nicht austrocknet. Getränke müssen nicht abgedeckt werden.
- Bei fest verschlossenen Gefäßen die Deckel entfernen.
- Beim Kochen von Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee, Tee oder Milch, einen Glasstab in das Gefäß stellen.
- Größere Mengen, wenn möglich, zwischendurch umrühren, so dass sich die Temperatur gleichmäßig verteilt.
- Die Zeiten sind für Lebensmittel bei einer Zimmertemperatur von 20°C angegeben. Bei kühlschranktemperierten Lebensmitteln erhöht sich die Erhitzungszeit geringfügig.
- Lassen Sie die Speisen nach dem Erhitzen 1-2 Minuten stehen, so dass sich die Temperatur gleichmäßig innerhalb der Speise verteilt (Standzeit).
- Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte, die je nach Ausgangstemperatur, Gewicht, Wassergehalt, Fettgehalt und gewünschtem Endzustand etc. variieren können.

AUFTAUEN

Die Mikrowelle ist ideal zum Auftauen von Lebensmitteln. Die Auftauzeiten sind in der Regel erheblich kürzer als beim Auftauen auf herkömmliche Weise. Nachfolgend einige Tipps. Nehmen Sie das Gefriergut aus der Verpackung und legen Sie es zum Auftauen auf einen Teller.

VERPACKUNGEN UND BEHÄLTER

Gut geeignet zum Auftauen und Erhitzen von Speisen sind mikrowellengeeignete Verpackungen und Behälter, die sowohl tiefkühlgeeignet (bis ungefähr -40 °C) als auch hitzebeständig (bis ungefähr 220°C) sind. So können Sie im gleichen Geschirr auftauen, erhitzen und sogar garen, ohne die Speise zwischendurch umfüllen zu müssen.

ABDECKEN

Dünnere Teile vor dem Auftauen mit kleinen Aluminiumstreifen abdecken. Angetaute oder warme Teile während des Auftauens ebenfalls mit Aluminiumstreifen abdecken. Dies verhindert, dass dünnere Teile bereits zu heiß werden, während dickere Teile noch gefroren sind.

DIE MIKROWELLENLEISTUNG

eher niedriger als zu hoch wählen. So erzielen Sie ein gleichmäßiges Auftauergebnis. Ist die Mikrowellenleistung zu hoch, gart die Speisenoberfläche bereits an, während das Innere noch gefroren ist.

1 R-240 German.indd 23 09.12.1 3:54:56 PM

TIPPS UND TECHNIKEN

WENDEN/UMRÜHREN

Fast alle Lebensmittel müssen zwischendurch einmal gewendet oder umgerührt werden. Teile, die aneinanderhaften, so bald wie möglich voneinander trennen und umordnen.

KLEINERE MENGEN

tauen gleichmäßiger und schneller auf als große. Wir empfehlen deshalb, möglichst kleine Portionen einzufrieren. So können Sie sich schnell und einfach ganze Menüs zusammenstellen.

EMPFINDLICHE LEBENSMITTEL,

wie Torte, Sahne, Käse und Brot, nicht vollständig auftauen, sondern nur antauen und bei Raumtemperatur fertig auftauen. Dadurch wird vermieden, dass die äußeren Bereiche bereits zu heiß werden, während die inneren noch gefroren sind.

DIE STANDZEIT

nach dem Auftauen von Lebensmitteln ist besonders wichtig, da der Auftauvorgang während dieser Zeit fortgesetzt wird. In der Auftautabelle finden Sie die Standzeiten für verschiedene Lebensmittel. Dicke, kompakte Lebensmittel benötigen eine längere Standzeit als flache oder Lebensmittel mit poröser Struktur. Sollte das Lebensmittel nicht ausreichend aufgetaut sein, können Sie es weiter im Mikrowellengerät auftauen oder die Standzeit entsprechend verlängern. Die Lebensmittel nach der Standzeit möglichst sofort weiterverarbeiten und nicht wieder einfrieren.

GAREN VON FRISCHEM GEMÜSE

- Achten Sie beim Kauf von Gemüse darauf, dass die Stücke möglichst gleichmäßig sind. Dies ist vor allem dann wichtig, wenn Sie das Gemüse im Stück garen möchten (z.B. Pellkartoffeln).
- Gemüse vor der Zubereitung waschen, putzen und dann erst die erforderliche Menge für das Rezept abwiegen und zerkleinern.
- Würzen Sie wie gewohnt, aber salzen Sie in der Regel erst nach dem Garen.
- Pro 500 g Gemüse ungefähr 5 EL Wasser zugeben. Faserreiches Gemüse benötigt etwas mehr Wasserzugabe. Angaben hierzu finden Sie in der Tabelle.
- Gemüse wird in der Regel in einer Schüssel mit Deckel gegart. Flüssigkeitsreiche Gemüsesorten, wie z.B. Gemüsezwiebeln oder Pellkartoffeln, können ohne Wasserzugabe in Mikrowellenfolie gegart werden.
- Gemüse nach der Hälfte der Garzeit umrühren oder wenden.
- Nach dem Garen das Gemüse ungefähr 2 Minuten stehenlassen, damit sich die Temperatur gleichmäßig verteilt (Standzeit).
- Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte und hängen vom Gewicht, der Ausgangstemperatur und der Beschaffenheit der Gemüsesorte ab. Je frischer das Gemüse ist, desto kürzer sind die Garzeiten..

GAREN VON FLEISCH, FISCH & GEFLÜGEL

- Achten Sie beim Einkauf darauf, dass die Stücke möglichst gleichmäßig sind. So erhalten Sie ein gutes Garergebnis.
- Fleisch, Fisch und Geflügel vor der Zubereitung gründlich unter fließend kaltem Wasser abwaschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Danach wie gewohnt weiterverarbeiten.
- Rindfleisch sollte gut abgehangen und sehnenarm sein.
- Trotz gleicher Größe der Stücke kann das Garergebnis unterschiedlich ausfallen. Dies liegt u.a. an der Art des Lebensmittels, am unterschiedlichen Fett- und Flüssigkeitsgehalt als auch an der Temperatur vor dem Garen.
- Ab 15 Minuten Garzeit erhält man eine natürliche Bräunung, die durch die Verwendung von Bräunungsmitteln noch verstärkt werden kann. Um außerdem eine knusprige Oberfläche zu erhalten, sollten Sie Bräunungsgeschirr verwenden oder das Lebensmittel auf dem Herd anbraten und in der Mikrowelle fertig garen. Auf diese Weise erhalten Sie gleichzeitig einen braunen Fond für die Zubereitung einer Sauce.
- Größere Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke nach der halben Garzeit wenden, so dass sie von allen Seiten gleichmäßig gegart werden.
- Decken Sie Braten nach dem Garen mit Aluminiumfolie ab und lassen ihn ungefähr 10 Minuten ruhen (Standzeit). Während dieser Zeit gart der Braten nach, und die Flüssigkeit verteilt sich gleichmäßig, so dass beim Anschneiden weniger Fleischsaft verlorengeht.

AUFTAUEN UND GAREN

Tiefkühl-Gerichte können in der Mikrowelle in einem Arbeitsgang aufgetaut und gleichzeitig gegart werden. Beachten Sie außerdem die allgemeinen Hinweise zu "Erhitzen" und "Auftauen" von Lebensmitteln. Für die Zubereitung von handelsüblichen Tiefkühl-Fertiggerichten richten Sie sich bitte nach den Hertsellerangaben auf der Verpackung. In der Regel werden genaue Garzeiten und Hinweise für die Zubereitung im Mikrowellengerät gegeben.

1 R-240 German.indd 24 09.12.1 3:54:56 PM

TECHNISCHE DATEN

D

Stromversorgung		: 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat		: 10 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle	: 1200 W
Leistungsabgabe:	Mikrowelle	: 800 W (IEC 60705)
	Abgeschalteter Modus (Energiesparmodus)	: weniger als 0,5 W
Mikrowellenfrequenz		: 2450 MHz*(GRUPPE 2/KLASSE B)
Außenabmessungen		: 452 mm(B) x 262 mm(H) x 370 mm(T)
Garraumabmessungen		: 315 mm(B) x 210 mm(H) x 314 mm(T)**
Garrauminhalt		: 20 Liter**
Drehteller		: ø 245 mm
Gewicht		: ca. 12 kg

* Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN55011.
Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft.
Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt.
Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist.

** Der Garrauminhalt wird aus der max. gemessenen Breite, Tiefe und Höhe errechnet. Die tatsächliche Aufnahmekapazität von Lebensmitteln ist jedoch geringer.

TECHNISCHEN DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEN FORTSCHRITT RECHNUNG ZU TRAGEN

1 R-240 German.indd 25 09.12.1 3:54:56 PM

F **Chère cliente, cher client,**

Félicitations! Vous venez de faire l'acquisition d'un nouveau four à micro-ondes, qui va vous simplifier considérablement la vie en cuisine.
Vous serez agréablement surpris de voir tout ce qu'il est possible de faire avec un four à micro-ondes. Vous pouvez non seulement décongeler et réchauffer rapidement des aliments, mais également préparer des repas entiers.
Il y a de nombreux avantages à posséder un four à micro-ondes, et vous ne pourrez que vous en réjouir:

- Les aliments peuvent être préparés directement dans les plats de service, ce qui réduira la vaisselle.
- Grâce aux temps de cuisson plus courts et à la faible quantité d'eau et de graisse utilisée, nombre de vitamines, minéraux et saveurs originales sont préservés.

Nous vous conseillons de lire attentivement le mode d'emploi.
Vous comprendrez dès lors plus aisément comment utiliser votre four.

Appréciez l'utilisation de votre four à micro-ondes et préparez, grâce à lui, vos plats préférés.

2 R-240 French.indd 2 09.12.1 3:55:17 PM

Attention:
votre produit comporte ce symbole.
Il signifie que les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être mélangés avec les déchets ménagers généraux.
Un système de collecte séparé est prévu pour ces produits.

A. Informations sur la mise au rebut à l'intention des utilisateurs privés (ménages)

1. Au sein de l'Union européenne

Attention : si vous souhaitez mettre cet appareil au rebut, ne le jetez pas dans une poubelle ordinaire !

Les appareils électriques et électroniques usagés doivent être traités séparément et conformément aux lois en vigueur en matière de traitement, de récupération et de recyclage adéquats de ces appareils.

Suite à la mise en oeuvre de ces dispositions dans les Etats membres, les ménages résidant au sein de l'Union européenne peuvent désormais ramener gratuitement* leurs appareils électriques et électroniques usagés sur des sites de collecte désignés.

Dans certains pays*, votre détaillant reprendra également gratuitement votre ancien produit si vous achetez un produit neuf similaire.

*) Veuillez contacter votre administration locale pour plus de renseignements.

Si votre appareil électrique ou électronique usagé comporte des piles ou des accumulateurs, veuillez les mettre séparément et préalablement au rebut conformément à la législation locale en vigueur.

En veillant à la mise au rebut correcte de ce produit, vous contribuerez à assurer le traitement, la récupération et le recyclage nécessaires de ces déchets, et préviendrez ainsi les effets néfastes potentiels de leur mauvaise gestion sur l'environnement et la santé humaine.

2. Pays hors de l'Union européenne

Si vous souhaitez mettre ce produit au rebut, veuillez contacter votre administration locale qui vous renseignera sur la méthode d'élimination correcte de cet appareil.

Suisse : les équipements électriques ou électroniques usagés peuvent être ramenés gratuitement au détaillant, même si vous n'achetez pas un nouvel appareil. Pour obtenir la liste des autres sites de collecte, veuillez vous reporter à la page d'accueil du site www.swico.ch ou www.sens.ch.

B. Informations sur la mise au rebut à l'intention des entreprises

1. Au sein de l'Union européenne

Si ce produit est utilisé dans le cadre des activités de votre entreprise et que vous souhaitiez le mettre au rebut :

Veuillez contacter votre revendeur SHARP qui vous informera des conditions de reprise du produit. Les frais de reprise et de recyclage pourront vous être facturés. Les produits de petite taille (et en petites quantités) pourront être repris par vos organisations de collecte locales.

Espagne : veuillez contacter l'organisation de collecte existante ou votre administration locale pour les modalités de reprise de vos produits usagés.

2. Pays hors de l'Union européenne

Si vous souhaitez mettre ce produit au rebut, veuillez contacter votre administration locale qui vous renseignera sur la méthode d'élimination correcte de cet appareil.

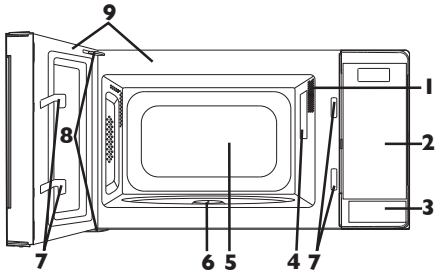
2 R-240 French.indd 3 09.12.1 3:55:17 PM

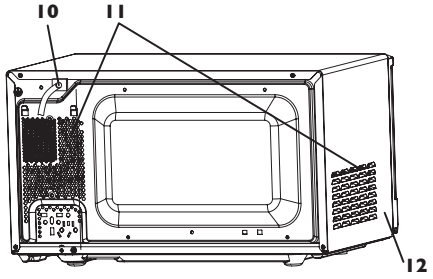
TABLE DES MATIERES

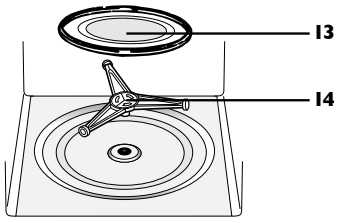
Mode d'emploi

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT F-1
INFORMATIONS SUR LA MISE AU REBUT CORRECTE F-2
FOUR ET ACCESSOIRES F-4
PANNEAU DE COMMANDE F-5
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE F-6-8
INSTALLATION F-8
AVANT MISE EN SERVICE F-9
NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES F-9
FONCTIONNEMENT MANUEL F-10
CUISSON AU MICRO-ONDES F-10
DÉCONGÉLATION F-11
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES F-12-14
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE F-15
REMARQUES POUR LA CUISSON AVEC DÉTECTEUR DE POIDS F-16
TABLEAU DE CUISSON AVEC DÉTECTEUR DE POIDS F-16
OPÉRATION DE DÉCONGÉLATION RAPIDE F-17
OPÉRATION DE CUISSON AUTOMATIQUE F-17-18
ENTRETIEN ET NETTOYAGE F-19
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR F-19
QUE SONT LES MICRO-ONDES F-20
BIEN CHOISIR LA VAISSELLE F-21
CONSEILS ET TECHNIQUES F-22-24
FICHE TECHNIQUE F-25
ADRESSES D'ENTRETIEN 251-256

2 R-240 French.indd 4 09.12.1 3:55:17 PM







FOUR

1. Eclairage du four
2. Panneau de commande
3. Bouton d'ouverture de la porte
4. Cadre du répartiteur d'ondes (NE PAS ENLEVER)
5. Cavité du four
6. Entraînement
7. Loquets de sécurité de la porte
8. Charnières de porte
9. Joint de porte et surface de contact du joint
10. Cordon d'alimentation
11. Ouvertures de ventilation
12. Partie extérieure

FRANÇAIS

ACCESSOIRES:

Assurez-vous que les accessoires sont contenus dans l'emballage:

(13) Plateau tournant **(14)** Pied du plateau

Posez le pied du plateau sur la entraînement. Puis posez le plateau tournant dessus en tenant compte de l'accouplement de la sole de la cavité. Pour éviter d'endommager le plateau tournant, s' assurez que les plats ou les récipients ne touchent pas le bord du plateau lorsqu'ils sont retirés du four.

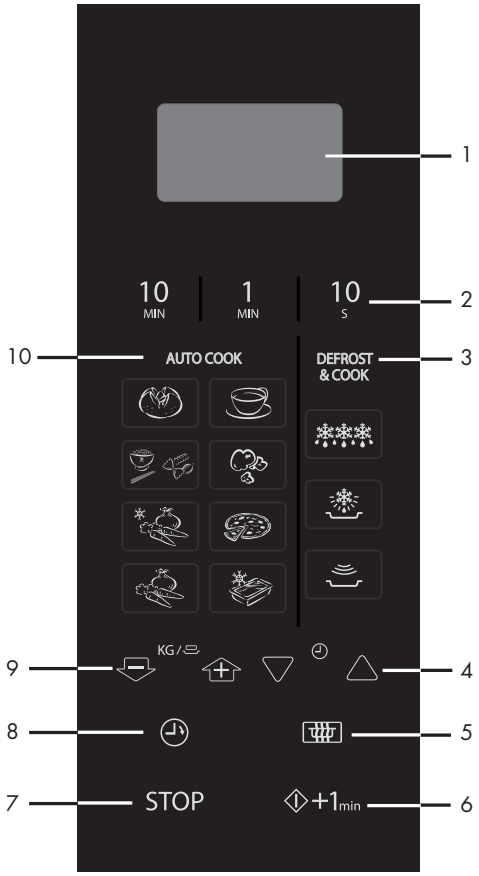
REMARQUE: Lorsque vous passez une commande d'accessories, veuillez mentionner au revendeur ou au service d'entretien agréé par SHARP le nom des pièces et nom du modèle.

REMARQUES:

- Le cadre du répartiteur d'ondes est fragile. Veuillez faire très attention en nettoyant l'intérieur du four pour ne pas l'endommager.
- Faites toujours fonctionner le four avec le plateau tournant et les pieds du plateau correctement installés. Cela favorise une cuisson régulière. Un plateau mal installé peut entraîner une mauvaise rotation et endommager le four.
- Le plateau tourne dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse. Le sens de la rotation peut changer à chaque fois que vous utilisez le four. Cela n'affecte pas la performance de cuisson.

2 R-240 French.indd 5 09.12.1 3:55:18 PM

PANNEAU DE COMMANDE



1. **Affichage numérique**
2. Touches **TEMPS**
3. Touches **DÉCONGÉLATION & CUISSON**
   - DÉCONGÉLATION RAPIDE
   - DÉCONGÉLATION AVEC DÉTECTEUR DE POIDS
   - CUISSON AVEC DÉTECTEUR DE POIDS
4. Touches **PLUS/MOINS TEMPS**
5. Touche **NIVEAU DE PUISSANCE**
6. Touche **DÉPART/+1 min**
7. Touche **ARRÊT**
8. Touches **MINUTERIE**
9. Touches **POIDS**
10. Touches **CUISSON AUTOMATIQUE**
    - Pommes de terre en robe des champs
    - Réchauffer thé/café
    - Riz, Pâtes
    - Popcorn
    - Légumes congelés
    - Pizza
    - Légumes frais
    - Repas congelés

2 R-240 French.indd 6 09.12.1 3:55:19 PM

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES : LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES.

Pour éviter tout danger d'incendie

Vous devez surveiller le four lorsqu' il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur enflammation.

Ce four est conçu pour être utilisé uniquement sur un plan de travail ou sur une table. Il n'est pas conçu pour être encastré. Ne mettez pas le four dans une armoire.
La prise secteur doit être facilement accessible de manière à ce que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.
La tension d'alimentation doit être égale à 230V, 50Hz avec un fusible de distribution de 10 A minimum, ou un disjoncteur de 10 A minimum.
Ce four devrait être alimenté qu'à partir d'un circuit électrique indépendant.
Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple auprès d'un four conventionnel.
Ne placez pas ce four dans un endroit où l' humidité est élevée ou encore, dans un endroit où l'humidité peut se condenser.
Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.

Si vous observez la présence de fumées, éteignez ou débranchez le four et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Reportez-vous aux conseils qui sont donnés dans le livre de recette à la page F-21. Vous devez vérifier que les ustensiles utilisés sont bien conçus pour un four à micro-ondes.
Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez le four pour prévenir le risque d'ignition.
Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.

Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.
N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.
Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement. Pour éviter toute surchauffe et incendie, faites attention lorsque vous cuisinez ou réchauffez des plats ayant une forte proportion de sucre ou de graisse, par exemple des saucisses, des tartes ou des gâteaux. Lisez et utilisez ce mode d'emploi et le livre de recette qui l'accompagne.

Pour éviter toute blessure

AVERTISSEMENT:
N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four.
a) La porte: assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
b) Les charnières et les loquets de sécurité: assurezvous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
c) Le joint de porte et la surface de contact: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
d) L'intérieur de la cavité et la porte: assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.
e) Le cordon d'alimentation et sa prise: assurezvous qu'ils ne sont pas endommagés.
Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, n'utilisez pas le four jusqu'à ce qu' il soit réparé par une personne qualifiée.
Vous ne devez rien réparer ou remplacer vousmême dans le four. Faites appel à un personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l' énergie micro-onde, vous risqueriez d' endommager le four et de vous blesser.

Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifier pas les loquets de sécurité de la porte.
N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.

Evitez que la graisse ou la saleté ne s' accumulent sur le joint de porte ou sur la surface pièces proches. Nettoyez le four à intervalles réguliers et retirez tous les gisements de nourriture. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et nettoyage" à la page F-19. Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration de la surface susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.

Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.

Pour éviter toute secousse électrique

Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.
N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.

2 R-240 French.indd 7 09.12.1 3:55:20 PM

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.Veillez à ce que le cordon d' alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris l'arrière du four.
Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un électricien agréé par SHARP faire ce travail.
Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un agent d'entretien agréé par SHARP.
Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un agent d' entretien agrée par SHARP.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine:

AVERTISSEMENT: Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser. Le fait de réchauffer des boissons au microondes peut entraîner une ébullition explosive différée ; il faut donc être prudent lors de la manipulation du récipient.

N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirer les rubans d'étanchéité et le couvercle avant tout utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.
Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper.

Ne chauffez pas un liquide dans un récipient à col étroit tel qu'un biberon car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures.

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:

1. N'utilisez pas pendant une période de temps excessive.
2. Remuez le liquide avant le chauffage/réchauffage.
3. Placez une tige de verre ou un objet similaire (pas en métal) dans le récipient contenant le liquide.
4. Conservez le liquide pendant au moins 20 secondes dans le four à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer. Pour cuire ou réchauffer des oeufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour afin d'éviter qu'ils n' explosent. Retirer la coquille des oeufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à microondes.

Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

Pour éviter toute brûlure

AVERTISSEMENT: Il faut remuer ou agiter le contenu des biberons et pots pour bébé et vérifier leur température avant de les consommer pour éviter toute brûlure.

Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure. Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage et pour empêcher les ébullitions éruptives.

Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu' ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées.

La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier.
Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.
Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.
Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four pour éviter les brûlures.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

AVERTISSEMENT: Ne laisser les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données de manière à ce que les enfants puissent utiliser le four en toute sécurité et comprennent les dangers encourus en cas d'utilisation incorrecte. Les personnes (y compris les enfants) dont les capacities physiques, mentales ou sensorielles sont réduites ou qui ne disposent pas des connaissances et de l'expérience requises ne doivent pas utiliser cet appareil sauf si elles sont sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qui leur aura donné des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil.

Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte. Empêchez qu'ils ne s' appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet. Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

2 R-240 French.indd 8 09.12.1 3:55:21 PM

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

Autres avertissement
Vous ne devez pas modifier le four.
Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.
Ce four a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n' a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.
Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four.
Ne jamais faire fonctionner le four à vide.
Sinon vous risquez d'endommager le four.
Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de recette ne doit pas être dépassé.
N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve.
N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four. N'utilisez jamais le four sans le plateau tournant.

Pour éviter de casser le plateau tournant:
(a) Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.
(b) Ne placez pas des aliments chauds ou un plat chaud sur le plateau tournant lorsqu'il est froid.
(c) Ne placez pas des aliments froids ou un plat froid sur le plateau tournant lorsqu'il est chaud.
Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.

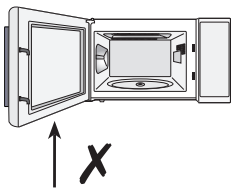
REMARQUES:
Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié.
Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.
Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.

FRANÇAIS

INSTALLATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'interieur du four. Retirez l'autocollant de l'**extérieur** de la porte, s'il y est collé.

Ne pas retirer la pellicule de protection se trouvant sur l'**intérieur** de la porte.

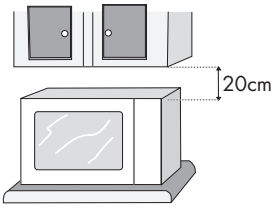


NE PAS ENLEVER

2. Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe d'endommagement.

3. Posez le four sur une surface horizontale et plate et suffisament solide pour supporter le poids du four et également celui des aliments les plus lourds que vous avez l'intention d'y cuire. Ne mettez pas le four dans une armoire.

4. S'assurer qu'un espace libre minimum de 20 cm est prévu au-dessus du four. Laisser un espace libre de 10 cm à l'arrière et de 5 cm de chaque côté.



5. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).

2 R-240 French.indd 9 09.12.1 3:55:21 PM

AVANT MISE EN SERVICE

Votre four vous est livré préréglé en mode Économie d'énergie. Cette fonction vous permet d'économiser de l'électricité lorsque vous n'utilisez pas votre four. Lorsque vous le branchez pour la première fois, rien ne s'affiche au niveau de l'affichage numérique.

Utilisation du four en mode Économie d'énergie :

1. Branchez le four. Rien n'apparaît dans l'affichage à ce stade.

2. Ouvrez et fermez la porte. L'affichage du four indique " : ".

En mode Économie d'énergie, si vous ne faites pas fonctionner le four pendant au moins 3 minutes (c'est-à-dire fermer la porte, appuyer sur la touche **ARRÊT** ou à la fin de la cuisson), vous ne pourrez pas utiliser le four avant d'avoir ouvert et fermé la porte du four.

REMARQUE: Veuillez noter que ce modèle ne possède PAS de fonction horloge.

NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES

Niveau de puissance	Appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**	Pourcent
FORT	X1	P100
	X2	P90
MOYEN-FORT	X3	P80
	X4	P70
MOYEN	X5	P60
	X6	P50
MOYEN-DOUX (Décongélation)	X7	P40
	X8	P30
DOUX (Décongélation)	X9	P20
	X10	P10

AVERTISSEMENT: Le niveau de puissance des micro-ondes est réglé sur P100 par défaut sauf si vous appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**.

- Votre four possède 10 niveaux de puissance, comme indiqués.

D'une manière générale, nous vous conseillons de procéder comme suit :

P100/90 - (FORT sortie = 800/720W) Pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (par ex. ragoûts, boissons chaudes, légumes, poisson, etc.).

P80/70 - (MOYEN-FORT sortie = 640/560W) Pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les gâteaux de Savoie. Avec ce réglage réduit, la nourriture cuira de façon homogène sans que les bords ne soient trop cuits.

- Pour modifier le niveau de puissance de cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE** jusqu'à ce que l'affichage indique le niveau désiré, puis entrez le temps de cuisson requis. Appuyez sur la touche **DÉPART/+1 min** pour faire démarrer le four.

- **Niveau de puissance**
  Le niveau de puissance des micro-ondes varie selon que vous allumiez ou éteigniez l'énergie micro-ondes. Si vous utilisez un niveau de puissance autre que P100, il se peut que vous entendiez les impulsions de l'énergie micro-ondes pendant la cuisson ou la décongélation des aliments.

- **Verification du niveau de puissance**
  Pour vérifier le niveau de puissance du micro-ondes pendant la cuisson, appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**. Tant que votre doigt touche la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**, le niveau de puissance est affiché. Le four continue le compte à rebours bien que l'affichage indique le niveau de puissance.

P60/50 - (MOYEN sortie =480/400W) Convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de boeuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.

P40/30 - (MOYEN-DOUX sortie = 320/240W Décongélation) utilisez ce niveau de puissance pour décongeler vos plats de manière uniforme. Idéal pour faire mijoter le riz, les pâtes, les boulettes de pâte et cuire la crème renversée.

P20/10 - (DOUX sortie = 160/80W) Pour décongeler délicatement les aliments tels que les gâteaux à la crème ou les pâtisseries.

2 R-240 French.indd 10 09.12.1 3:55:22 PM

FONCTIONNEMENT MANUEL

Ouverture de la porte :
Pour ouvrir la porte du four, appuyez sur le bouton d'ouverture de la porte.

Démarrage du four :
Préparez et placez les aliments dans un plat approprié sur le plateau ou placez-les directement sur le plateau. Refermez la porte et appuyez sur la touche **DÉPART/+1min** après avoir sélectionné le mode de cuisson désiré.

Utilisez la touche **ARRÊT** pour :

1. Effacer une erreur de programmation.
2. Arrêter le four temporairement pendant la cuisson.
3. Pour annuler un programme pendant la cuisson, appuyez 2 fois sur la touche **ARRÊT**.
4. Pour régler ou annuler le verrouillage enfant (reportez-vous à la page F-14).

FRANÇAIS

CUISSON AU MICRO-ONDES

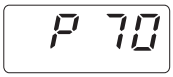
Vous pouvez choisir le temps de cuisson 90 minutes 50 secondes (99.50).

CUISSON MANUELLE
- Entrez le temps de cuisson et utilisez les niveaux de puissance de P10 à P100 pour la cuisson (reportez-vous à la page F-9).
- Mélangez ou tournez les aliments, lorsque cela est possible, 2 - 3 fois pendant la cuisson.
- Après la cuisson, couvrez les aliments et laissez-les reposer, comme il est recommandé.

Exemple:
Pour cuire 2 minutes et 30 secondes à la puissance P70.

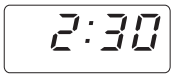
1. Entrez le niveau de puissance en appuyant 4 fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE** P70.

x4



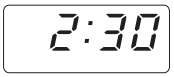
2. Entrez le temps de cuisson en appuyant 2 fois sur la touche **1 MIN** puis 3 fois sur la touche **10 SEC**.

x2 x3



3. Appuyez sur la touche ◊ **(DÉPART)/+1 min** pour faire démarrer la minuterie.

x1



L'affichage décompte le temps de cuisson restant.

2 R-240 French.indd 11 09.12.1 3:55:23 PM

DÉCONGÉLATION

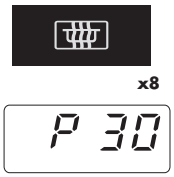
DÉCONGÉLATION MANUELLE

- Entrez le temps de décongélation et utilisez les niveaux de puissance de P10 à P30 pour décongeler (reportez-vous à la page F-9).
- Mélangez ou tournez les aliments, si possible, 2 – 3 fois pendant la décongélation.
- Après la décongélation, couvrez les aliments d'une feuille de papier aluminium et laissez-les reposer jusqu'à décongélation complète.

Exemple:

Pour décongeler pendant 10 minutes à la puissance P30.

1. Entrez le niveau de puissance en appuyant 8 fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**.



2. Entrez le temps de décongélation en appuyant une fois sur la touche **10 MIN**.

3. Appuyez sur la touche ◇ **(DÉPART)/+1 min** pour faire démarrer la minuterie.

L'affichage décompte le temps de cuisson restant.

REMARQUES:

Lorsque le four démarre, la lampe du four s'allume et le plateau tourne dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.

Quand la porte est ouverte pendant le processus de cuisson, le temps de cuisson de l'affichage numérique s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson reprend le compte à rebours quand la porte est fermée et que la touche **DÉPART/+1 min** est appuyée.

Si vous voulez connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**. Tant que votre doigt est appuyé sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**, le niveau de puissance est affiché.

2 R-240 French.indd 12 09.12.1 3:55:24 PM

1. CUISSON A SEQUENCES MULTIPLES

Il est possible de saisir un maximum de 2 séquences, comprenant le temps et mode de cuisson normale.

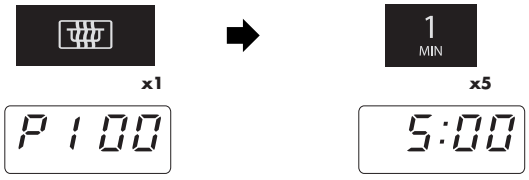
Exemple:

Pour cuire: 5 minutes à la puissance P100 (Etape 1)
16 minutes à la puissance P30 (Etape 2)

ETAPE 1

1. Entrez le niveau de puissance en appuyant une fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**.

2. Entrez le temps de cuisson en appuyant 5 fois sur la touche **1 MIN**.

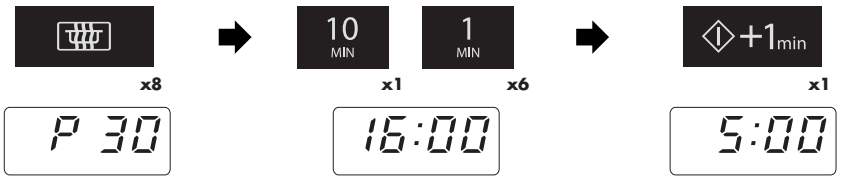


ETAPE 2

3. Entrez le niveau de puissance en appuyant 8 fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**.

4. Entrez le temps de cuisson en appuyant une fois sur la touche **10 MIN** puis 6 fois sur la touche **1 MIN**.

5. Appuyez une fois sur la touche ◇ **(DÉPART)/+1 min** pour démarrer la cuisson.



Le four cuira d'abord pendant 5 minutes à puissance P100, puis pendant 16 minutes en P30.

2. FONCTION MINUTE PLUS/DÉPART

La touche **DÉPART/+1 min** vous permet d'utiliser les deux fonctions suivantes:

a. Démarrage direct

Vous pouvez démarrer directement la cuisson au niveau de puissance P100 du micro-ondes pendant 1 minute en appuyant sur la touche **DÉPART/+1 min**.

REMARQUE: Pour éviter une manipulation abusive par les enfants, la touche **DÉPART/+1 min** peut être utilisée uniquement dans la 3 minutes qui suit l'opération précédente, par exemple, la fermeture de la porte ou l'appui sur la touche **ARRÊT**.

b. Augmentation du temps de cuisson

Vous pouvez prolonger le temps de cuisson en cas d'utilisation manuelle par multiples d'une minute si la touche **DÉPART/+1 min** est pressée alors que le four est en cours de fonctionnement.

REMARQUE: Il est possible de prolonger le temps de cuisson jusqu'à 99 minutes au maximum.

2 R-240 French.indd 13 09.12.1 3:55:25 PM

3. MOINS (▼) DE TEMPS et PLUS (▲) DE TEMPS:

Les touches **MOINS (▼) DE TEMPS** et **PLUS (▲) DE TEMPS** vous permettent de :

- Augmenter ou réduire le temps de cuisson/décongélation pendant l'utilisation du four (mode de cuisson manuelle uniquement).

POUR UTILISER LES TOUCHES MOINS ET PLUS EN MODE DE CUISSON MANUELLE

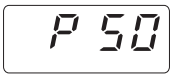
Appuyez sur la touche **MOINS (▼) DE TEMPS** ou **PLUS (▲) DE TEMPS** par multiple de 1 pour augmenter ou réduire le temps de cuisson ou de décongélation pendant l'utilisation du four. Le temps de cuisson global peut être prolongé jusqu'à 99 minutes au maximum.

Exemple:

Pour cuire sur P50 pendant 10 minutes puis réduire le temps de cuisson de 2 minutes :

1. Entrez le niveau de puissance en appuyant 6 fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**.

x6



2. Entrez le temps de cuisson en appuyant une fois sur la touche **10 MIN**.

x1

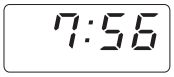
3. Appuyez sur la touche ◇ **(DÉPART)/+1 min** pour faire démarrer la minuterie.

x1

4. Réduire le temps de cuisson en appuyant 2 fois sur la touche **MOINS DE TEMPS**.

x2

Le temps de cuisson est réduit de 2 minutes et continue à être décompté, par exemple :



2 R-240 French.indd 14 09.12.1 3:55:26 PM

4. FONCTION MINUTERIE :
Vous pouvez utiliser la minuterie pour minuter ce que la cuisson au micro onde ne prévoit pas, par exemple, faire bouillir des œufs sur une cuisinière ou surveiller le temps de cuisson/décongélation des aliments.

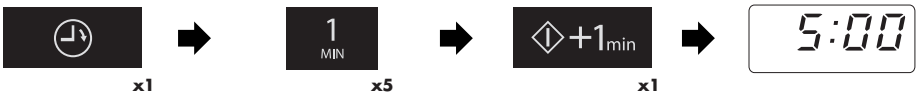
Exemple:
Pour régler la minuterie sur 5 minutes.

1. Appuyez une fois sur la touche **MINUTERIE**.

2. Entrez le temps désiré en appuyant 5 fois sur la touche **1 MIN**.

3. Appuyez sur la touche ◇ **(DÉPART)/+1 min** pour faire démarrer la minuterie.

Vérifier l'affichage



x1 x5 x1

L'affichage indique le compte à rebours. Lorsque l'affichage atteint zéro, un signal sonore retentit.

Vous pouvez entrer n'importe quel temps jusqu'à 99 minutes, 50 secondes. Pour annuler la MINUTERIE lors du compte à rebours, appuyez simplement sur la touche **ARRÊT**.

REMARQUE: Vous ne pouvez pas utiliser la fonction MINUTERIE pendant la cuisson.

5. VERROUILLAGE ENFANT:
À utiliser pour éviter une utilisation non surveillée du four par les enfants. L'indicateur de VERROUILLAGE ENFANT apparaît sur l'écran d'affichage et le four ne peut être utilisé tant que VERROUILLAGE ENFANT n'est pas débloqué.

a. Pour régler le VERROUILLAGE ENFANT :
Maintenez appuyée la touche **ARRÊT** pendant 3 secondes ; un bip retentit et l'indicateur de verrouillage s'allume.

b. Pour annuler le VERROUILLAGE ENFANT :
Maintenez appuyée la touche **ARRÊT** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'indicateur de verrouillage s'éteigne.

2 R-240 French.indd 15 09.12.1 3:55:27 PM

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

La cuisson et la décongélation automatique vous permettent de cuire et de décongeler grâce à des programmes présélectionnés pour lesquels le temps à été préréglé, par exemple, les menus CUISSON AUTOMATIQUE ou DÉCONGÉLATION & CUISSON (CUISSON AVEC DÉTECTEUR DE POIDS, DÉCONGÉLATION AVEC DÉTECTEUR DE POIDS et DÉCONGÉLATION RAPIDE).

Le programme CUISSON / DÉCONGÉLATION AVEC DÉTECTEUR DE POIDS vous permet de cuire ou de décongeler les repas préprogrammés listés. Suivez l'exemple ci-dessous pour savoir comment utiliser ces fonctions.

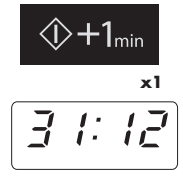
Le programme CUISSON AVEC DÉTECTEUR DE POIDS vous permet de cuire 3 de vos menus préférés.
Lorsque vous cuisinez du bœuf, appuyez 1 fois sur la touche CUISSON AVEC DÉTECTEUR DE POIDS, C001 apparaît sur l'affichage.
Lorsque vous cuisinez de l'agneau, appuyez 2 fois sur la touche CUISSON AVEC DÉTECTEUR DE POIDS, C002 apparaît sur l'affichage.
Lorsque vous cuisinez du porc, appuyez 3 fois sur la touche CUISSON AVEC DÉTECTEUR DE POIDS, C003 apparaît sur l'affichage.

Exemple 1:
Pour cuire un morceau de bœuf congelé de 1,2 kg en utilisant le programme CUISSON AVEC DÉTECTEUR DE POIDS.

1. Appuyez une fois sur la touche **CUISSON AVEC DÉTECTEUR DE POIDS**.

2. Entrez le poids en appuyant sur la touche **POIDS** jusqu'à ce que le poids désiré s'affiche.

3. Appuyez une fois sur la touche ◊ **(DÉPART)/+1 min** pour démarrer la cuisson.



L'affichage décompte le temps de cuisson restant.

Exemple 2:
Pour décongeler un morceau de viande mélangée de 1,2 kg en utilisant le programme DÉCONGÉLATION AVEC DÉTECTEUR DE POIDS.

1. Sélectionnez le menu requis en appuyant une fois sur la touche **DÉCONGÉLATION AVEC DÉTECTEUR DE POIDS**.

2. Entrez le poids en appuyant sur la touche **POIDS** jusqu'à ce que le poids désiré s'affiche.

3. Appuyez une fois sur la touche ◊ **(DÉPART)/+1 min** pour démarrer la cuisson.

L'affichage décompte le temps de décongélation.

2 R-240 French.indd 16 09.12.1 3:55:28 PM

REMARQUES POUR LA CUISSON AVEC DÉTECTEUR DE POIDS

PLAGE DE POIDS :

- Vous pouvez arrondir le poids des aliments à 0,1 kg près, par exemple, 0,65 kg à 0,7 kg ou 0,34 kg à 0,3 kg.
- Vous êtes limité(e) par la plage de poids (reportez-vous aux tableaux suivants).

REMARQUES:

Lorsque vous avez besoin d'intervenir (par exemple pour tourner les aliments), des signaux sonores retentissent, et le temps de cuisson restant et un indicateur clignotent sur l'affichage. Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur la touche **DÉPART/+1 min**.

La température finale varie en fonction de la température initiale, c'est-à-dire si les aliments étaient congelés ou à température ambiante. Les aliments sont brulants après la cuisson. Vous pouvez prolonger la cuisson manuellement si nécessaire.

TABLEAU DE CUISSON AVEC DÉTECTEUR DE POIDS

MENU	PLAGE DE POIDS	PROCEDURE DE CUISSON
Roti de bœuf	0,1kg - 2,0kg	• Mettez la viande dans un plat sur le plateau. • Tournez la viande lorsque vous entendez le signal sonore. • Après la cuisson, laissez reposer la viande emballée dans une feuille d'aluminium pendant 10 minutes.
Gigot d'agneau	0,1kg - 2,0kg	• Mettez la viande dans un plat sur le plateau. • Tournez la viande lorsque vous entendez le signal sonore. • Après la cuisson, laissez reposer la viande emballée dans une feuille d'aluminium pendant 10 minutes.
Roti de porc	0,1kg - 2,0kg	• Mettez la viande dans un plat sur le plateau. • Tournez la viande lorsque vous entendez le signal sonore. • Après la cuisson, laissez reposer la viande emballée dans une feuille d'aluminium pendant 10 minutes.

2 R-240 French.indd 17 09.12.1 3:55:30 PM

OPÉRATION DE DÉCONGÉLATION RAPIDE

Ce programme permet de décongeler la viande rapidement tout en vous autorisant à choisir un temps de décongélation approprié, en fonction du type de viande. Suivez les exemples ci-dessous pour plus de détails concernant la manière d'utiliser ce programme.

Exemple: Pour décongeler les aliments en 10 minutes.

1. Sélectionnez le menu requis en appuyant une fois sur la touche **DÉCONGÉLATION RAPIDE**.

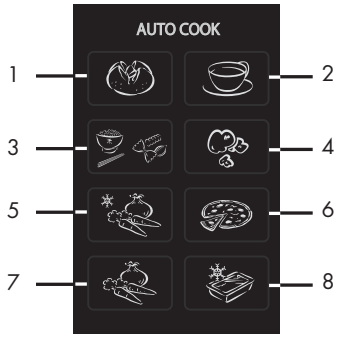
2. Entrez le temps de cuisson en appuyant une fois sur la touche **10 MIN**.

3. Appuyez une fois sur la touche ⏀ **(DÉPART)/+1 min** pour démarrer la cuisson.

REMARQUE: Pendant la décongélation, le système s'arrête et bipe pour vous rappeler que vous devez tourner les aliments pour assurer une décongélation régulière. Lorsque vous avez tournez les aliments, appuyez sur la touche **DÉPART/+1 min** pour reprendre la décongélation.defrosting.

OPÉRATION DE CUISSON AUTOMATIQUE

Le programme de CUISSON AUTOMATIQUE vous permet de cuire les aliments listés sur le panneau de contrôle et le tableau page F-18. Suivez les exemples ci-dessous pour plus de détails concernant la manière d'utiliser ce programme.

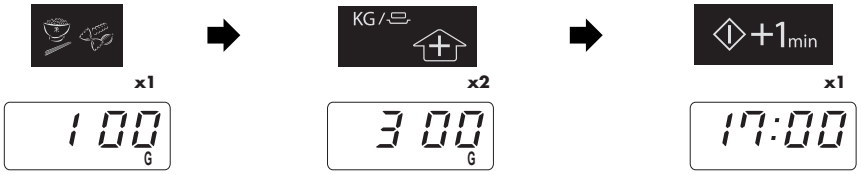


Exemple: Pour cuire 0,3 kg de riz avec le programme Cuisson automatique RIZ PÂTES.

1. Sélectionnez le menu requis en appuyant une fois sur la touche **RIZ, PÂTES**.

2. Entrez le poids en appuyant sur la touche **POIDS** jusqu'à ce que le poids désiré s'affiche.

3. Appuyez une fois sur la touche ⏀ **(DÉPART)/+1 min** pour démarrer la cuisson.



2 R-240 French.indd 18 09.12.1 3:55:30 PM

SÉLECTION DU MENU : vous pouvez sélectionner le Menu directement sur l'affichage des touches en appuyant sur la touche correspondante.

Menus pour la cuisson automatique :

n °	Alimentation	Plage de poids
1	Pomme de terre en robe des champs (230 g chacune)	1 - 3 pommes de terre
2	Réchauffer Thé/Café (200 ml/tasse)	1 - 3 tasses
3	Riz Pâtes (g)	0,1 - 0,3kg
4	Popcorn (par défaut, 100 g)	1
5	Légumes congelés (g)	0,2 - 0,6kg
6	Pizza (g)	0,15 - 0,45kg
7	Légumes frais (g)	0,2 - 0,7kg
8	Repas congelés (g)	0,2 - 0,6kg

REMARQUES:

1. Pour les boissons et les pommes de terre, les paramètres affichés ne sont pas des poids mais le nombre de portions.
2. Pour le popcorn, appuyez une fois sur la touche **POPCORN** pour cuire 100 g de popcorn puis appuyez sur la touche **DÉPART/+1 min** pour démarrer ; si le temps de cuisson par défaut pour 100 g de popcorn n'est pas approprié, appuyez 2 fois sur la touche **POPCORN** et utilisez le pavé numérique pour entrer un temps de cuisson approprié. Appuyez ensuite sur **DÉPART/+1 min** pour démarrer.
3. Pendant la cuisson du riz, des pâtes et des repas congelés, le système s'arrête et bipe pour vous rappeler que vous devez intervenir. Appuyez ensuite sur la touche **DÉPART/+1 min** pour reprendre la cuisson.

FRANÇAIS

PLAGE DE POIDS :

- Vous pouvez arrondir le poids des aliments à 0,1 kg près, par exemple, 0,65 kg à 0,7 kg ou 0,34 kg à 0,3 kg.

REMARQUES:

- S'il est nécessaire de remuer les aliments pendant le processus de cuisson automatique, le four s'arrête et bipe. En même temps, le temps de cuisson restant s'affiche. Pour continuer la cuisson une fois que vous avez remué les aliments, appuyez sur la touche **DÉPART/+1 min**.
- La température finale varie en fonction de la température d'origine des aliments. Les aliments sont brulants après la cuisson. Vous pouvez prolonger la cuisson manuellement si nécessaire.
- Les résultats de la cuisson automatique dépendent de variantes telles que la forme et la taille des aliments ainsi que de vos préférences personnelles en matière de cuisson. Si vous n'êtes pas satisfait(e) du résultat, veuillez ajuster le temps de cuisson à votre convenance.

2 R-240 French.indd 19 09.12.1 3:55:32 PM

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ATTENTION : N'UTILISEZ PAS DE DÉCAPE FOURS VENDUS DANS LE COMMERCE OU DE PRODUITS ABRASIFS OU AGRESSIFS, OU DE PRODUITS QUI CONTIENNENT DE LA SOUDE CAUSTIQUE, OU DE TAMPONS ABRASIFS SUR UNE PARTIE QUELCONQUE DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES.

NETTOYEZ LE FOUR A INTERVALLES REGULIERS ET RETIREZ TOUT DEPOT DE NOURRITURE - Gardez le four propre, pour empêcher toute détérioration de la surface. Ceci pourrait avoir une influence défavorable sur la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation potentiellement dangereuse.

Extérieur du four

Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l' eau. Rincez pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

Panneau de commande

Ouvrez la porte avant de nettoyer afin de désactiver le tableau de commande. Le nettoyage du tableau de commande doit être effectué avec précaution. Nettoyez à l'aide d'un chiffon humecté d'eau. Evitez de mouiller abondamment le panneau. Ne pas utiliser de chimique ou d'abrasif.

Intérieur du four

1. Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savoneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés.
2. Assurez-vous que l'eau savoneuse ou l'eau ne pénètrent pas dans les petits trous des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.
3. N'utilisez pas un vaporisateur pour nettoyer l' intérieur du four.

Gardez toujours propre le cadre du répartiteur d'ondes. Le cadre du répartiteur d'ondes est composé d'un matériau fragile et doit être nettoyé avec précaution (suivez les instructions de nettoyage ci-dessus).
REMARQUE : ne laissez pas tremper le cadre du répartiteur d'ondes : il pourrait se désagréger.
Le cadre du répartiteur d'ondes est un consommable qui, s'il n'est pas nettoyé régulièrement, devra être remplacé.

Plateau tournant et pied du plateau

Enlevez tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau. Puis, lavez le plateau tournant et le pied du plateau au moyen d'eau savonneuse. Enfin, essuyez le plateau tournant et le pied du plateau avec un chiffon doux et mettez-les tous deux sur l' égouttoir à vaisselle avant de les remettre en place.

Porte

Pour éliminer toute trace de salissure, nettoyez les deux côtés de la porte, les joints de la porte et les parties adjacentes avec un chiffon doux, humide. N'utilisez pas de nettoyant abrasif.

REMARQUE: Veillez à ne pas utiliser de décape four.

AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

Avant de faire appel à un technicien, procédez aux vérifications suivantes :

1. Alimentation
   Vérifiez que le four est convenablement raccordé à une prise murale.
   Vérifiez le fusible et le disjoncteur.
2. Placez une tasse contenant approximativement 150 ml d'eau dans le four et refermez la porte.
   Programmer le four une minute sur la puissance P100 et le mettre en marche.
   L'éclairage du four s'allume-t-il? OUI _____ NON _____
   Le plateau tournant tourne-t-il? OUI _____ NON _____
   REMARQUE: Le plateau tourne dans un sens ou dans l'autre.
   La ventilation est-elle normale?
   (Placez votre main sur les ouvertures de la ventilation et vérifiez que l'air passe.) OUI _____ NON _____
   Après 1 minute, le signal se fait-il entendre? OUI _____ NON _____
   L'indicateur de cuisson en route s'éteint -il? OUI _____ NON _____
   Est-ce que la tasse d'eau est chaude après les opérations ci-dessus? OUI _____ NON _____

Si la réponse à l'une quelconque des questions ci-dessus est "NON", le four présente effectivement une anomalie de fonctionnement. Appelez un technicien d'entretien agréé par SHARP et précisez-lui ce que vous avez constaté.

REMARQUE: Si vous faites cuite des aliments pendant plus longtemps que la durée normale sans modifier le mode de cuisson P100 (800W), la puissance du four diminue automatiquement pour éviter la surchauffe. (La puissance de cuisson micro-ondes diminue.)

Mode de cuisson	Durée normale
Micro-ondes P100	20 minutes

2 R-240 French.indd 20 09.12.1 3:55:33 PM

QUE SONT LES MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont des hyperfréquences, semblables à celles utilisées pour les signaux TV et radio.

L'énergie électrique est transformée en énergie hyperfréquence, dirigée dans la cavité du four par le répartiteur d'ondes. Pour éviter que des aliments ou de la graisse ne s'introduisent dans le répartiteur d'ondes, celui-ci est protégé par un cadre.

Les micro-ondes ne peuvent pas traverser le métal. C'est la raison pour laquelle le four est en métal et que la porte est également recouverte d'un fin maillage de métal.

Pendant la cuisson, les micro-ondes rebondissent contre la cavité du four.

Les micro-ondes traversent certains matériaux tels que le verre ou le plastique pour chauffer les aliments. (Voir "Bien choisir la vaisselle" page F-21).

L'eau, le sucre et la graisse des aliments absorbent les micro-ondes, ce qui les fait vibrer. La friction qui en résulte dégage de la chaleur, de la même façon que lorsque vos mains se réchauffent lorsque vous les frottez.

Les zones extérieures des aliments sont réchauffées par les micro-ondes, la chaleur se déplace ensuite vers le centre par conduction, de la même manière que dans une cuisson traditionnelle.

Il est important de tourner, de redisposer et de remuer les aliments pour assurer une cuisson régulière.

Lorsque la cuisson est terminée, le four arrête automatiquement la production de micro-ondes.

Il est nécessaire de laisser reposer les aliments après la cuisson : cela permet à la chaleur de se répartir uniformément dans la nourriture.

2 R-240 French.indd 21 09.12.1 3:55:33 PM

BIEN CHOISIR LA VAISSELLE

VERRE ET VERRE CERAMIQUE

La vaisselle en verre résistant à la chaleur est tout à fait adaptée à une utilisation dans le micro-ondes. Elle permet d'observer le déroulement de la cuisson de tous les côtés. La vaisselle ne doit pas contenir de métal (p. ex. cristal au plomb) ou être recouverte de métal (p. ex. bord doré, bleu de cobalt).

CERAMIQUE

La céramique convient généralement. Elle doit être émaillée, sinon l'humidité peut pénétrer à l' intérieur de la céramique. L'humidité réchauffe cette matière et peut la fêler. Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle convient à la cuisson aux micro-ondes, veuillez faire le test décrit.

PORCELAINE

La porcelaine convient parfaitement à une utilisation dans le micro-ondes. Assurez-vous que la porcelaine n'est ni dorée ni argentée et qu'elle ne contient pas de métal.

MATIERES PLASTIQUES ET CARTON

La vaisselle en matière plastique résistant à la chaleur et convenant à la cuisson aux micro-ondes peut être utilisée pour décongeler, réchauffer et cuire les mets. Respectez les indications du fabricant. La vaisselle en carton résistant à la chaleur et convenant à la cuisson aux micro-ondes peut également être utilisée. Respectez les indications du fabricant.

FILM PLASTIQUE POUR MICROONDES

La feuille plastique résistante à la chaleur est idéale pour recouvrir ou envelopper les aliments. Respectez les indications du fabricant.

SACHETS A ROTI

Ils peuvent être utilisés dans le micro-ondes. On ne doit pas les fermer avec des pinces métalliques car la feuille composant le sachet pourrait fondre. Fermez le sachet avec de la ficelle et percez-le en plusieurs endroits avec une fourchette.

PLAT BRUNISSEUR

Le plat brunisseur est un plat à rôtir en verre céramique, spécialement conçu pour la cuisine aux micro-ondes et dont le fond est recouvert d' un alliage métallique qui assure le brunissage des mets. Lorsqu'on utilise un plat brunisseur, on prendra soin d'intercaler un isolant approprié (p. ex. une assiette en porcelaine) entre le plateau tournant et le plat brunisseur. Respectez précisément le temps de préchauffage indiqué par le fabricant. En cas de dépassement de ce temps de préchauffage, le plateau tournant ou le pied du plateau pourrait être détérioré ou le fusible de l' appareil pourrait disjoncter, mettant l'appareil hors tension.

METAUX

En règle générale, il ne faut pas utiliser de métaux étant donné que les micro-ondes ne peuvent pas les traverser et ne parviennent donc pas jusqu'aux aliments. Il existe toutefois quelques exceptions : on peut utiliser d'étroites bandes de feuille d' aluminium pour recouvrir certaines parties des mets pour éviter qu'elles décongèlent ou cuisent trop rapidement (p.ex. les ailes d'un poulet). On peut utiliser de petites brochettes métalliques ou des barquettes en aluminium (comme ceux contenant les plats cuisinés) mais ils doivent être de dimensions réduites par rapport à la quantité d'aliments. Les barquettes en aluminium doivent par exemple être au moins aux $^2/_3$ ou aux $^3/_4$ pleins. Il est conseillé de mettre les mets dans de la vaisselle appropriée à l'utilisation dans un micro-ondes. Si l'on utilise des plats en aluminium ou toute autre vaisselle métallique, il faut respecter un écart minimum d'approximativement 2 cm entre le plat et les parois du four qui pourraient être endommagées par la formation d'étincelles.

NE PAS UTILISER DE VAISSELLE RECOUVERTE DE MÉTAL - ou comportant des pièces ou des éléments métalliques comme p. ex. vis, bords ou poignées.

TEST D'APTITUDE POUR LA VAISSELLE

Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle puisse être utilisée avec votre micro-ondes, procédez au test suivant : mettre l'ustensile dans l'appareil. Poser un récipient contenant 150 ml d' eau sur ou à côté de l'ustensile. Faire fonctionner l'appareil à pleine puissance (800 W) pendant 1 à 2 minutes. Si l'ustensile reste froid ou à peine tiède, il convient à une utilisation au micro ondes. Ne pas faire ce test avec de la vaisselle en matière plastique car elle pourrait fondre.

2 R-240 French.indd 22 09.12.1 3:55:34 PM

REGLAGE DES TEMPS

Les temps de décongélation, de réchauffage et de cuisson sont en général beaucoup plus courts qu'avec une cuisinière ou un four conventionnel. Il vaut mieux régler des temps trop courts que trop longs. Après la cuisson, vérifier le degré de cuisson des mets. Il vaut mieux prolonger la cuisson que trop cuire.

TEMPERATURE DE DEPART

Les temps de décongélation, de réchauffage et de cuisson indiqués sont fonction de la température des aliments. Les aliments surgelés ou sortant du réfrigérateur nécessitent par exemple un temps plus long que les aliments à la température ambiante. Pour le réchauffage et la cuisson, on suppose que les aliments ont été conservés à une température normale (réfrigérateur : approx. 5° C, température ambiante : approx. 20° C). Pour la décongélation, on suppose que les aliments sont à la température de surgélation de -18° C.

TOUTES LES DUREES INDIQUEES

dans ce recueil de recettes sont des valeurs approximatives qui peuvent varier en fonction de la température de départ, du poids et de la nature (teneur en eau et en graisse) des aliments.

SEL, EPICES ET HERBES

Les mets cuits au micro-ondes conservent mieux leur saveur propre qu'avec les méthodes conventionnelles. Salez donc très peu et, en règle générale, seulement après la cuisson. Le sel absorbe les liquides et fait sécher la surface. Utilisez les épices et les herbes comme vous le faites d'habitude.

ADDITION D'EAU

Les légumes et autres aliments à forte teneur en eau peuvent cuire dans leur jus ou avec très peu d'eau, ce qui leur conserve une grande partie de leurs substances minérales et de leurs vitamines.

ALIMENTS A PEAU

Percer les saucisses, les poulets, les cuisses de poulet, les pommes de terre en robe des champs, les tomates, les pommes, les jaunes d'oeuf ou aliments similaires avec une fourchette ou une pique en bois afin que la vapeur puisse s'échapper sans faire éclater la peau.

PETITES ET GRANDES QUANTITES

Les temps de fonctionnement de votre micro-ondes sont directement fonction de la quantité d'aliments que vous voulez décongeler, réchauffer ou cuire. Cela signifie que les petites portions cuisent plus rapidement que les grandes.

En règle générale :
Quantite Double = Temps Presque Double
Quantite Deux Fois Inferieure = Moitie Moins de Temps

RECIPIENTS CREUX ET PLATS

Si l'on prend deux récipients de même contenance, un creux et un plat, le récipient creux nécessitera un temps de cuisson plus long. On préférera donc les récipients les plus plats possibles avec une large ouverture. Utiliser des récipients à bords hauts seulement pour les aliments qui risquent de déborder, p. ex. les pâtes, le riz, le lait, etc.

RECIPIENTS RONDS ET OVALES

Les aliments cuisent plus uniformément dans des récipients ronds et ovales que dans des récipients rectangulaires : l'énergie des micro-ondes se concentre dans les angles et peut y entraîner une cuisson exagérée.

COUVRIR OU NON

Un récipient couvert conserve aux aliments leur humidité et réduit le temps de cuisson. Couvrir le récipient avec un couvercle, une feuille de plastique cuisine résistant à la chaleur ou un couvercle spécial. Ne pas couvrir les mets sur lesquels une croûte doit se former, comme p. ex. les rôtis ou les poulets. La règle est la suivante : ce que l'on cuit avec un couvercle avec une cuisinière conventionnelle doit l'être aussi au micro-ondes, ce que l'on cuit sans couvercle avec une cuisinière peut l'être aussi au micro-ondes.

RETOURNER

Il faut retourner les pièces de taille moyenne, comme les hamburgers et les steaks, une fois pendant la cuisson pour réduire le temps de cuisson. Les grosses pièces, comme les rôtis et les poulets, doivent être retournée pour éviter que la face tournée vers le haut ne reçoive plus d'énergie et ne sèche pas.

TEMPS DE REPOS

Le respect du temps de repos est une des règles principales de la cuisine aux micro-ondes. Presque tous les aliments décongelés, réchauffés ou cuits au micro-ondes ont besoin d'un temps de repos plus ou moins long qui permet à la température de s'équilibrer et de se répartir uniformément à l' intérieur des aliments.

2 R-240 French.indd 23 09.12.1 3:55:34 PM

CONSEILS ET TECHNIQUES

PRODUITS DE BRUNISSAGE

Après un temps de cuisson de plus de 15 minutes, les aliments prennent une couleur brune qui ne peut toutefois pas être comparée avec la couleur brune et la dorure obtenues par la cuisson conventionnelle. On peut utiliser des produits de brunissage pour donner aux mets une appétissante couleur brune. Ces produits sont généralement des épices ou des condiments. Le tableau ci-dessous vous donne quelques conseils pour l'utilisation des produits de brunissage :

RODUITS DE BRUNISSAGE	METS	METHODE
Beurre fondu et paprike en poudre	Volailles	Badigeonner la volaille avec le mélange de beurre et de paprika en poudre
Paprika en poudre	Soufflés et grapoudre Croûtes au fromage	Saupoudrer de paprika en poudre
Sauce de soja	Viandes et volailles	Badigeonner de sauce
Sauce Barbecue et sauce Worcestershire, sauce de rôti	Rôtis, boulettes de viande Roasts, Rissoles, Small roasted items	Badigeonner de sauce
Dès de lard fondus ou oignons secs	Soufflés et gratins, toasts, soupes, potées	Parsemer de dés de lard ou d' oignons secs
Cacao, chocolat râpé, glaces brunes, miel et marmelade	Gâteaux et desserts	Saupoudrer ou glacer les gâteaux et les desserts

RECHAUFFAGE

- Retirer les plats cuisinés de leur barquette en aluminium et les réchauffer dans un plat ou dans une terrine.
- Enlever le couvercle des récipients hermétiquement fermés.
- Couvrir les mets avec une feuille de plastique cuisine résistant à la chaleur, avec une assiette, un plat ou un couvercle spécial (disponibles dans le commerce) afin que la surface ne sèche pas. Ne pas couvrir les boissons.
- Lorsque vous faites bouillir des liquides tels que de l'eau, du café, du thé ou du lait, placez un touillette dans le récipient.
- Dans la mesure du possible, remuer de temps en temps les quantités importantes pour répartir uniformément la température.
- Les temps sont indiqués pour des aliments à la température ambiante de 20° C. Le temps de réchauffage est légèrement supérieur pour les aliments sortant du réfrigérateur.
- Après le réchauffage, laisser reposer les plats de 1 à 2 minutes pour laisser la température se répartir uniformément à l'intérieur des aliments (temps de repos).
- Toutes les durées indiquées dans ce recueil de recettes sont des valeurs approximatives qui peuvent varier en fonction de la température de départ, du poids, de la teneur en eau et en graisse et du degré de cuisson désiré.

DECONGELATION

Le micro-ondes est idéal pour décongeler les aliments. Les temps de décongélation sont inférieurs à la décongélation traditionnelle. Dans la suite, vous trouverez quelques conseils. Sortez le produit surgelé de son emballage et posez-le sur un plat.

EMBALLAGES ET RECIPIENTS

Pour la décongélation et le réchauffage des aliments, on peut utiliser des emballages convenant aux microondes et des récipients qui sont à la fois appropriés à la congélation (jusqu'à approx. -40°C) et résistants à la chaleur (jusqu'à approx. 220°C). Ceci permet d'utiliser la même vaisselle pour décongeler, réchauffer et même cuire les aliments sans les transvaser.

COUVRIR

Avant la décongélation, couvrir les parties fines avec des bandes de feuille d'aluminium. Pendant la décongélation, couvrir également les parties déjà légèrement décongelées ou chaudes avec des bandes de feuille d'aluminium. Ceci empêche les parties les plus fines de trop chauffer alors que les parties plus épaisses sont encore congelées.

RÉGLAGE CORRECT

Il vaut mieux régler la puissance du micro-ondes sur une valeur trop faible que sur une valeur trop forte pour obtenir une décongélation uniforme. Si le four est réglé sur une puissance trop élevée, la surface des aliments commencera à cuire alors que l'intérieur est encore gelé.

2 R-240 French.indd 24 09.12.1 3:55:34 PM

RETOURNER/REMUER

Il faut retourner ou remuer une fois presque tous les aliments. Séparer et disposer correctement le plus tôt possible les pièces qui collent les unes aux autres.

LES PETITES QUANTITES

sont décongelées plus uniformément et plus rapidement que les grandes quantités. C'est pourquoi il est préférable de congeler de petites quantités. De cette manière, vous avez la possibilité de composer rapidement des menus complets.

LES ALIMENTS DELICATS

Comme la tarte, la crème, le fromage et le pain ne doivent pas être décongelés complètement mais seulement légèrement. La décongélation complète doit avoir lieu à la température ambiante. On évite ainsi que les zones extérieures ne commencent à cuire alors que les zones intérieures sont encore gelées.

LE TEMPS DE REPOS

après la décongélation est très important car la décongélation se poursuit pendant ce temps. Le tableau de décongélation indique les temps de repos de différents aliments. Les aliments épais et compacts nécessitent un temps de repos plus long que les aliments plats ou poreux. Si l'aliment n'est pas suffisamment décongelé, vous pouvez poursuivre la décongélation ou augmenter en conséquence le temps de repos. Dans la mesure du possible, cuisinez les aliments immédiatement après la décongélation et ne pas les recongeler.

CUISSON DE LEGUMES FRAIS

- Dans la mesure du possible, achetez des légumes de la même taille. Ceci est important surtout si vous voulez cuire les légumes entiers (p.ex. pommes de terre en robe des champs).
- Lavez les légumes et nettoyez-les avant de peser la quantité nécessaire à la recette et de les couper en petits morceaux.
- Assaisonnez comme vous le faites d'habitude mais ne salez en règle générale qu'après la cuisson.
- Ajoutez approx. 5 cuillerées à soupe d'eau pour 500 g de légumes, un peu plus pour les légumes riches en fibres. Les quantités nécessaires figurent dans le tableau.
- On cuira en général les légumes dans une terrine à couvercle. On peut cuire les légumes à forte teneur en eau, comme les oignons ou les pommes de terre en robe des champs, sans addition d'eau en les enveloppant dans une feuille de plastique cuisine résistant à la chaleur.
- Remuez ou retournez les légumes à la moitié du temps de cuisson.
- Après la cuisson, laissez reposer les légumes approx. 2 minutes pour que la température se répartisse uniformément (temps de repos).
- Les temps de cuisson indiqués sont des valeurs approximatives qui sont fonction de la température de départ et de la nature des légumes. Plus les légumes sont frais, plus les temps de cuisson sont courts.

CUISSON DE VIANDES, DE POISSONS ET DE VOLAILLES

- En achetant la viande, choisissez dans la mesure du possible des morceaux de taille égale. Vous obtiendrez ainsi les meilleurs résultats à la cuisson.
- Lavez soigneusement la viande, le poisson et la volaille sous l'eau froide puis les sécher avec du papier absorbant avant de les préparer de la façon habituelle.
- La viande de boeuf doit avoir reposé assez longtemps et ne pas être tendineuse.
- Même si les morceaux de viande sont de taille identique, ils peuvent cuire différemment. Cela est dû entre autres à la nature de la viande, aux différences de teneur en graisse et en liquide ainsi qu'à la température de la viande avant la cuisson.
- Lorsque la cuisson dépasse 15 minutes, les mets prennent naturellement une couleur brune qui peut être accentuée par l'utilisation de produits de brunissage. Pour que la surface soit croustillante, il est conseillé d'utiliser un plat brunisseur ou de saisir l'aliment à la poêle et de terminer la cuisson au micro-ondes. Vous disposerez alors d'un fond pour préparer une sauce.
- Retournez les grosses pièces de viande, de poisson et de volaille à la moitié du temps de cuisson afin qu'elles cuisent de façon uniforme de tous les côtés.
- Après la cuisson, couvrez le rôti d'une feuille d'aluminium et laissez-le reposer approx. 10 minutes (temps de repos). Pendant ce temps, la cuisson se poursuit et le liquide se répartit uniformément dans la viande. On perdra ainsi moins de jus de viande en découpant le rôti.

DECONGELATION ET CUISSON DES ALIMENTS

Le micro-ondes permet de décongeler et de cuire en une seule opération les plats surgelés. Le tableau à la page 34 comporte quelques exemples. Tenez également compte des remarques sur le "Réchauffage" et la "Décongélation" des aliments. Pour les plats cuisinés surgelés du commerce, respectez les indications de l'emballage qui comporte en général des temps de cuisson exacts et des conseils pour la cuisson au micro-ondes.

2 R-240 French.indd 25 09.12.1 3:55:35 PM

FICHE TECHNIQUE

F

Tension d'alimentation		: 230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection		: 10 A
Consommation électrique:	Micro-ondes	: 1200 W
Puissance:	Micro-ondes	: 800 W (IEC 60705)
	Mode Arrêt (Mode économie d'énergie)	: moins de 0,5 W
Fréquence des micro-ondes		: 2450 MHz* (Groupe 2/Classe b)
Dimensions extérieures		: 452 mm(W) x 262 mm(H) x 370 mm(D)
Dimensions intérieures		: 315 mm(W) x 210 mm(H) x 314 mm(D)**
Capacité		: 20 Litres**
Plateau tournant		: ø 245 mm
Poids		: env. 12 kg

* Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011.
Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B.
Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments.
Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.

** La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.

LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APPORTEES A L'APPAREIL.

2 R-240 French.indd 26 09.12.1 3:55:35 PM

NL **Geachte klant,**

Wij feliciteren u met de aankoop van uw nieuwe magnetronoven, die het werk in de keuken voortaan aanzienlijk zal vergemakkelijken.
U zult aangenaam verrast zijn over wat u allemaal met de magnetron kunt doen. U kunt er niet alleen snel mee ontdooien en opwarmen, maar u kunt er ook volledige maaltijden mee bereiden.
Een magnetronoven heeft zo veel voordelen en we zijn er zeker van dat u ze snel zult ontdekken:

- U kunt eten meteen klaarmaken in de borden waarin het wordt geserveerd, waardoor u minder moet afwassen.
- Door de kortere kooktijden en omdat er weinig water en vetstoffen worden gebruikt, blijven vitaminen, mineralen en typische smaken beter bewaard.

Wij raden u aan de gebruiksaanwijzing aandachtig door te lezen.
Op die manier zal het bedienen van uw oven voor u geen enkel probleem opleveren.

Veel plezier met uw magnetronoven en bereid uw eigen favoriete gerechten in uw magnetronoven.

3 R-240 NL.indd 1 09.12.1 4:18:27 PM

NL

Let op:
Uw product is van dit merkteken voorzien.
Dit betekent dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur niet samen met het normale huisafval mogen worden weggegooid.
Er bestaat een afzonderlijk inzamelingssysteem voor deze producten.

A. Informatie over afvalverwijdering voor gebruikers (particuliere huishoudens)

1. In de Europese Unie

Let op: Deze apparatuur niet samen met het normale huisafval weggooien!

Afgedankte elektrische en elektronische apparatuur moet gescheiden worden ingezameld conform de wetgeving inzake de verantwoorde verwerking, terugwinning en recycling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur.

Na de invoering van de wet door de lidstaten mogen particuliere huishoudens in de lidstaten van de Europese Unie hun afgedankte elektrische en elektronische apparatuur kosteloos* naar hiertoe aangewezen inzamelingsinrichtingen brengen*.

In sommige landen* kunt u bij de aanschaf van een nieuw apparaat het oude product kosteloos bij uw lokale distributeur inleveren.

*) Neem contact op met de plaatselijke autoriteiten voor verdere informatie.

Als uw elektrische of elektronische apparatuur batterijen of accumulatoren bevat dan moet u deze afzonderlijk conform de plaatselijke voorschriften weggooien.

Door dit product op een verantwoorde manier weg te gooien, zorgt u ervoor dat het afval de juiste verwerking, terugwinning en recycling ondergaat en potentiële negatieve effecten op het milieu en de menselijke gezondheid worden voorkomen die anders zouden ontstaan door het verkeerd verwerken van het afval.

2. In andere landen buiten de Europese Unie

Als u dit product wilt weggooien, neem dan contact op met de plaatselijke autoriteiten voor informatie omtrent de juiste verwijderingsprocedure.

Voor Zwitserland: U kunt afgedankte elektrische en elektronische apparatuur kosteloos bij de distributeur inleveren, zelfs als u geen nieuw product koopt. Aanvullende inzamelingsinrichtingen zijn vermeld op de startpagina van www.swico.ch or www.sens.ch.

B. Informatie over afvalverwijdering voor bedrijven

1. In de Europese Unie

Als u het product voor zakelijke doeleinden heeft gebruikt en als u dit wilt weggooien:

Neem contact op met uw SHARP distributeur die u inlichtingen verschaft over de terugname van het product. Het kan zijn dat u een afvalverwijderingsbijdrage voor de terugname en recycling moet betalen. Kleine producten (en kleine hoeveelheden) kunnen door de lokale inzamelingsinrichtingen worden verwerkt.

Voor Spanje: Neem contact op met de inzamelingsinrichting of de lokale autoriteiten voor de terugname van uw afgedankte producten.

2. In andere landen buiten de Europese Unie

Als u dit product wilt weggooien, neem dan contact op met de plaatselijke autoriteiten voor informatie omtrent de juiste verwijderingsprocedure.

3 R-240 NL.indd 2 09.12.1 4:18:30 PM

INHOUDSOPGAVE

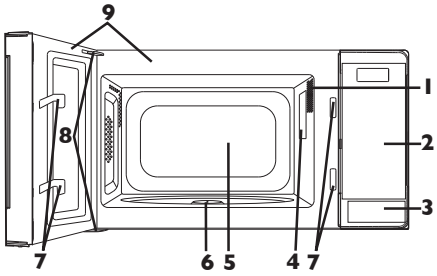
Gebruiksaanwijzing

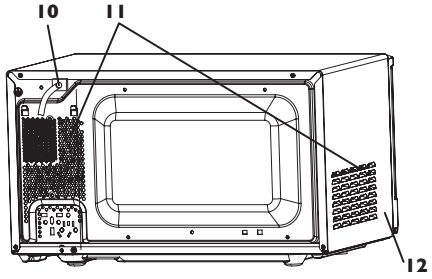
GEACHTE KLANT NL-1
INFORMATIE OVER VERANTWOORDE VERWIJDERING NL-2
OVEN EN TOEBEHOREN NL-4
BEDIENINGSPANEEL NL-5
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN NL-6-8
INSTALLATIE NL-8
ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN NL-9
STROOMSTANDEN VAN DE MAGNETRON NL-9
HANDBEDIENING NL-10
KOKEN MET DE MAGNETRON NL-10
ONTDOOIEN NL-11
ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES NL-12-14
AUTOMATISCHE BEDIENING NL-15
AUTO GEWICHT KOOKOPMERKINGEN NL-16
AUTO GEWICHT KOOKTABEL NL-16
SNEL ONTDOOIEN BEDIENING NL-17
AUTOMATISCH KOKEN BEDIENING NL-17-18
ONDERHOUD EN REINIGEN NL-19
VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT NL-19
WAT ZIJN MICROGOLVEN NL-20
GESCHIKTE SCHALEN NL-21
TIPS EN ADVIES NL-22-24
SPECIFICATIES NL-25
ONDERHOUDSADRESSEN 251-256

NEDERLANDS

3 R-240 NL.indd 3 09.12.1 4:18:30 PM

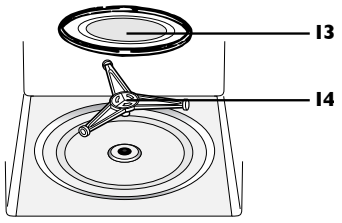
OVEN EN TOEBEHOREN





OVEN

1. Ovenlamp
2. Bedieningspaneel
3. Deur open-toets
4. Afdekplaatje (voor golfgeleider) (VERLEGGEN NOOIT)
5. Ovenruimte
6. Verbindingsstuk
7. Veiligheidsvergrendeling van de deur
8. Deurscharnieren
9. Deurafdichtingen en pasvlakke
10. Netsnoer
11. Ventilatie-openingen
12. Behuizing



TOEBEHOREN:

Kontroleer dat de volgende accessoires zijn geleverd:

(13) Draaitafel **(14)** Draaisteun

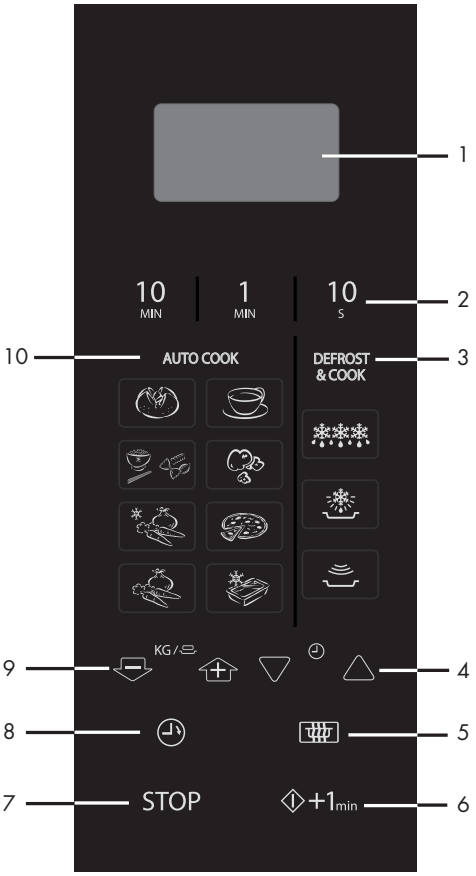
Plaats de draaisteun op de vloer van de ovenruimte.
Plaats vervolgens de draaitafel op het verbindingsstuk van de draaisteun.
Om ervoor te zorgen dat de draaitafel niet wordt beschadigd, moeten de borden of schalen goed worden opgetild, zodat ze de rand van de draaitafel niet raken wanneer u ze uit de oven haalt.

OPMERKING: Stel uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel bij het nabestellen van accessoires op de hoogte van: de naam en de modelnaam.

OPMERKING:

- Het afdekplaatje voor de golfgeleider is kwetsbaar. Maak met zorg de binnenkant van de combi-magnetron schoon om er zeker van te zijn dat deze niet beschadigd raakt.
- Bedien de combi-magnetron alleen als de draaitafel en draaisteun juist zijn geplaatst. Dit bevordert een grondige en gelijkmatige bereiding. Een slecht geplaatste draaitafel kan gaan rammelen, kan mogelijk niet goed draaien en kan schade aan de combi-magnetron veroorzaken.
- De draaitafel draait met de wijzers van de klok mee of tegen de wijzers van de klok in. De draairichting kan, telkens als u de combi-magnetron start, veranderen. Dit heeft geen invloed op de kookprestaties.

3 R-240 NL.indd 4 09.12.1 4:18:31 PM



1. **Digitale display**
2. **TIJD**-toetsen
3. **ONTDOOIEN & KOKEN**-toetsen
   - SNEL ONTDOOIEN
   - AUTO GEWICHT ONTDOOIEN
   - AUTO GEWICHT KOKEN
4. **MINDER/MEER TIJD**-toetsen
5. **VERMOGENSNIVEAU**-toets
6. **START/+1min**-toets
7. **STOP**-toets
8. **KEUKENWEKKER**-toets
9. **GEWICHT**-toetsen
10. **AUTOMATISCH KOKEN**-toetsen
    - Gepofte aardappel
    - Thee/koffie verwarmen
    - Rijst, pasta
    - Popcorn
    - Bevroren groenten
    - Pizza
    - Verse groenten
    - Bevroren maaltijd

NEDERLANDS

3 R-240 NL.indd 5 09.12.1 4:18:32 PM

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIE: ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Voorkomen van brand

Laat de magnetronoven tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge niveau's of te lange kooktijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand tot gevolg.

Deze oven werd uitsluitend ontworpen om op een aanrecht te gebruiken. Hij is niet geschikt om in een muur of een kast te worden ingebouwd. Plaats de oven niet in een kast.
Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegangbaar stopkontakt zodat u de stekker in een noodgeval snel uit het stopkontakt kan trekken.
Sluit de oven alleen aan op een stopkontakt met 230 V, 50 Hz wisselstroom met een minimale 10 A zekering of een minimale 10 A circuitonderbreker.
Voor dit apparaat moet een afzonderlijk stroomcircuit worden gebruikt dat alleen voor dit apparaat bestemd is.
Plaats de oven niet in de buurt van verwarmingselementen, zoals bijvoorbeeld naast een kachel of dichtbij een gasfornuis.
Plaats de oven niet in een zeer vochtige of natte ruimte.
Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.

Als er rook uitkomt, dient u de oven uit te schakelen of de stekker uit het stopcontact te halen en de deur gesloten te houden zodat eventuele vlammen doven.
Gebruik alleen bakjes, schalen en dergelijke die geschikt zijn voor magnetronovens. Zie het kookboek voor bruikbare materialen op blz. NL-21. Zorg dat de gebruikte bakjes, schalen etc. geschikt zijn voor gebruik in magnetronovens.
Bij het verwarmen van eten in plastic of papieren bakjes dient u regelmatig in de oven te kijken of de bakjes geen vlam vatten. Reinig het afdekplaatje voor de golfgeleider, de ovenruimte, draaitafel en draaisteun na gebruik. Deze onderdelen dienen droog en vetvrij te zijn. Vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.

Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatie-openingen.
Blokkeer de ventilatie-openingen niet.
Verwijder alle metalen draadjes, verzegelingen, enz. van het voedsel en de verpakking.
Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken. Gebruik de magnetronoven niet voor bakken met olie of het verwarmen van frituurvet. De temperatuur kan namelijk niet worden geregeld en de olie kan mogelijk vlam vatten. Gebruik alleen popcorn dat in een voor magnetronovens geschikt materiaal is verpakt. Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetronoven. Kontroleer dat de instellingen van de magnetronoven juist zijn nadat u de oven heeft gestart. Om oververhitting en brand te voorkomen dient u goed op te letten wanneer u voedsel met een hoog suiker- of vetgehalte, zoals bijvoorbeeld worstenbroodjes, gebak of kerstpudding, kookt of opwarmt. Volg de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en het kookboek op.

Voorkomen van persoonlijk letsel

WAARSCHUWING:
Gebruik de oven niet indien deze is beschadigd of niet normaal funktioneert. Kontroleer alvorens gebruik het volgende:
a) Kontroleer dat de deur goed sluit en niet krom is of anderzijds beschadigd.
b) Kontroleer dat de scharnieren en veiligheids-deurgrendels niet gebroken zijn of los zitten.
c) Kontroleer dat de deurafdichtingen en pasvlakken; niet zijn beschadigd.
d) Kontroleer dat er geen deuken in de ovenruimte of in de dew zijn.
e) Kontroleer dat het netsnoer en de stekker niet zijn beschadigd.
Als de deur of de afdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet gebruikt worden voordat hij door een vakman is gerepareerd.
De oven nooit zelf repareren en geen onderdelen van de oven aanpassen of vervangen. Niemand, behalve een gekwalificeerde technicus, dient onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij een afdekking die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd. Dit kan gevaarlijk zijn.

Gebruik de oven niet met de deur geopend. Breng geen veranderingen in de veiligheidsdeurgrendels aan.
Gebruik de oven niet indien er een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken is.

Zorg ervoor dat er geen vet of vuil op de deurafdichtingen en aangrenzende onderdelen ophoopt. Reinig de oven regelmatig en verwijder voedselresten. Volg de voorschriften voor "Onderhoud en reinigen" op pagina NL-19. Als u de oven niet regelmatig reinigt dan kan dit slijtage van ovenbekleding veroorzaken waardoor de levensduur van het apparaat wordt verkort en gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.

Personen met een PACEMAKER dienen een dokter of de fabrikant van de pacemaker te raadplegen aangaande speciale voorzorgsmaatregelen bij gebruik van een magnetronoven.

Voorkomen van een elektrische schok

De behuizing mag nooit worden geopend of verwijderd.
Zorg dat er geen vloeistoffen of andere voorwerpen in de openingen van de deurvergrendelingen of ventilatie-openingen komen. Schakel de oven onmiddelijk uit, trek de stekker uit het stopkontakt en raadpleeg erkend SHARP onderhoudspersoneel indien er iets in deze openingen terecht is gekomen.Dompel het netsnoer en de stekker niet in water of andere vloeistoffen onder.
Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of buffet hangen. Houd het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken, zoals ook de achterkant van de oven.

3 R-240 NL.indd 6 09.12.1 4:18:33 PM

Vervang niet zelf de ovenlamp en laat de lamp niet door ondeskundige, niet door SHARP erkende elektriciens uitvoeren.
Raadpleeg uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel indien de ovenlamp niet meer funktioneert.

Indien het netsnoer van dit toestel is beschadigd, dient het door een speciaal snoer, te worden vervangen. Laat het vervangen van het snoer aan erkend SHARP onderhoudspersoneel over.

Om de mogelijkheid van een explosie en plotseling koken te voorkomen:

WAARSCHUWING: Voorkomen van een explosie en spatten van kokend voedsel Vloeistoffen en andere etenswaren moeten niet in afgesloten bakjes worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen.
Bij het verhitten van dranken in de magnetron kunnen deze soms later nog overlopen als gevolg van het kookproces. Houd hiermee rekening wanneer u de bakjes etc. vastpakt.

Gebruik nooit verzegelde containers of bakjes. Verwijder zegels en deksels alvorens gebruik. Verzegelde bakjes en dergelijke kunnen zelfs nadat de oven is uitgeschakeld namelijk ontploffen indien de druk in het bakje te hoog is opgelopen.
Let op bij het bereiden van vloeistoffen met de magnetron. Gebruik altijd flessen of containers met een wijde hals zodat bellen kunnen ontsnappen.

Kook nooit in flessen met een dunne hals, zoals baby-zuigflessen, daar de vloeistof plotseling uit de fles zou kunnen spuiten met brandwonden mogelijk tot gevolg.

Voorkom dat kokende vloeistof uit de fles spat:
1. Gebruik geen te lange kooktijd.
2. Roer door de vloeistof alvorens het verwarmen/ opwarmen.
3. Steek voor het opwarmen een glazen staaf of dergelijk voorwerp (geen metaal) in de vloeistof.
4. Laat de vloeistof na het koken ten minste 20 seconden in de oven staan zodat wordt voorkomen dat de vloeistof later uit de fles spuit.

Kook nooit hele eieren in hun schaal in de magnetron. Ook hardgekookte eieren moeten niet in magnetronovens worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetron-oven is uitgezet. Opwarmen van eieren die niet zijn geslagen of op een andere manier zijn verwerkt, dient u ter voorkomen van het ontploffen van het ei het eigeel en het eiwit door te prikken. Pel eieren en snijd hard gekookte eieren in plakjes alvorens deze in de magnetronoven te verwarmen.

Prik ter voorkomen van het ontploffen van voedsel de schil of het vel van aardappelen, worstjes, fruit en dergelijke door alvorens deze te koken.

Voorkomen van brandwonden

WAARSCHUWING: De inhoud van babyflesjes en potjes babyvoedsel moet geroerd of geschud worden en de temperatuur moet gecontroleerd worden voor gebruik om verbranding te voorkomen.

Voorkom brandwonden en gebruik ovenhandschoenen of aanzetbare stelen voor pannen indien u het voedsel uit de oven haalt.
Voorkom brandwonden door hete stoom en overkoken en houd open bakjes, popcornschalen, kookzakken en dergelijk uit de buurt van uw gezicht en handen.

Voorkom brandwonden en test de temperatuur van het voedsel en roer even door alvorens het voedsel te serveren. Let vooral op alvorens het voedsel aan babies, kinderen of ouderen te geven.

De temperatuur van de container komt niet overeen met de temperatuur van het voedsel of de vloeistof. Kontroleer aitijd de temperatuur van het voedsel of de vloeistof.
Blijf altijd op veilige afstand van de ovendeur staan wanneer u hem open doet, om verbranding door ontsnappende stoom of hitte te voorkomen.
Snijd gevulde gebakken etenswaren na het koken even open om de stoom te laten ontsnappen en verbrandingen te vermijden.
Houd kinderen uit de buurt van de oven zodat zij zich niet aan een hete oven kunnen branden.

Let op kleine kinderen

WAARSCHUWING: Laat kinderen de oven alleen zonder toezicht gebruiken als ze voldoende instructies hebben gekregen, zodat ze weten hoe de oven veilig gebruikt dient te worden en de gevaren begrijpen die gepaard gaan met het oneigenlijk gebruik ervan.
Dit toestel is niet bestemd voor gebruik door personen (kinderen inbegrepen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, behalve als ze onder toezicht met het toestel gewerkt hebben of aanwijzingen met betrekking tot het gebruik van het toestel hebben gekregen van iemand die voor hun veiligheid verantwoordelijk is. Houd toezicht op kinderen, om er zeker van te zijn dat ze niet met het toestel spelen.

Kinderen dienen alleen de oven onder toezicht van een volwassene te gebruiken.
Let op dat kinderen niet aan de deur of oven gaan hangen. De oven is geen speelgoed.
Zorg dat uw kinderen ook van de veiligheidsmaatregelen op de hoogte zijn. Vertel wat wel en niet gebruikt kan worden en gevaarlijk is. Benadruk dat verpakking van

NEDERLANDS

3 R-240 NL.indd 7 09.12.1 4:18:34 PM

bepaalde gerechten (bijvoorbeeld voor het knapperig maken van voedsel) zeer heet kan worden.

Ovenge waarschuwingen

Breng op geen enkele manier een verandering in de oven aan. Verplaats de oven niet terwijl deze werkt. Deze oven dient voor het bereiden van voedsel bij u thuis en dient derhalve alleen voor het koken van voedsel te worden gebruikt. Gebruik de oven niet voor commerciële doeleinden of in een laboratorium.

Voorkomen van problemen of beschadiging.

Zet de oven nooit leeg aan.

Ter voorkomen van beschadiging van de draaitafel en steun door oververhitting dient u bij gebruik van bruineringsschalen of zelf-verwarmende materialen altijd een hittebestendig isolatiemateriaal zoals een porseleinen bord, onder de schaal of het materiaal te plaatsen. Stel nooit een langere tijd in dan de voor het gerecht voorgeschreven kooktijd.

Gebruik geen metalen voorwerpen. Mikrogolven reflekteren hier namelijk op waardoor vonken worden opgewekt. Plaats geen blikjes in de oven.

Gebruik alleen de voor deze oven ontworpen draaitafel en draaisteun. Gebruik de magnetron niet zonder het draaitafel.

Voorkomen van barsten van de draaitafel:

(a) Laat de draaitafel afkoelen alvorens deze met water te reinigen.

(b) Plaats heet voedsel of een hete schaal en dergelijke niet op een koude draaitafel.

(c) Plaats koud voedsel of een koude schaal en dergelijke niet op een warme draaitafel.

Plaats tijdens gebruik geen enkel voorwerp op de behuizing van de oven.

OPMERKING:

Raadpleeg een erkend electriciën indien u twijfels aangaande het aansluiten van de oven heeft.

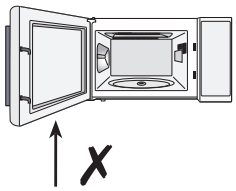
Noch de fabrikant noch de handelaar zijn aansprakelijk voor schade aan de oven of persoonlijk letsel indien de oven niet op de voorgeschreven, juiste manier is aangesloten.

Kondens of vocht kan mogelijk op de ovenwanden of rond de deurafdichtingen en pasvlakken worden gevormd. Dit is normaal en duidt niet op een defekt of het lekken van mikrogolven.

INSTALLATIE

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de binnenkant van de oven. Indien aanwezig, haalt u de sticker met informatie over de oven van de deur af.

Verwijder nooit het plastic beschermlaagje aan de binnenkant van de deur.

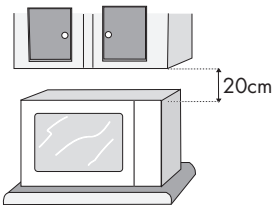


VERLEGGEN NOOIT

2. Kontroleer de oven regelmatig op beschadiging.

3. Plaats de oven op een vlak en waterpas oppervlak dat sterk genoeg is om het gewicht te houden plus het gewicht van het zwaarste item dat eventueel wordt gekookt. Plaats de oven niet in een kast.

4. Zorg ervoor dat er zich minstens 20 cm ruimte boven het apparaat bevindt. Zorg voor 10 cm ruimte aan de achterkant en 5 cm aan beide zijden.



5. Steek de stekker van de oven in een standaard geaard stopkontakt.

3 R-240 NL.indd 8 09.12.1 4:18:34 PM

ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN

Uw combi-magnetron staat vooraf ingesteld op de energiespaarstand. Deze voorziening bespaart elektriciteit wanneer de combi-magnetron niet in gebruik is. Wanneer u deze voor de eerste keer inschakelt verschijnt er niets in de digitale display.

Om de combi-magnetron in de energiespaarstand te bedienen:

1. Steek de stekker van de combi-magnetron in het stopcontact. Op dit moment verschijnt er niets in de display.

2. Open en sluit de deur. De combi-magnetron toont " : ".

In de energiespaarstand kunt u de combi-magnetron niet langer bedienen wanneer u gedurende 3 minuten of langer niets gedaan heeft (bijv. de deur sluiten, de **STOP**-toets indrukken of na de bereidingstijd); u kunt de combi-magnetron pas weer bedienen nadat u de ovendeur geopend en gesloten heeft.

OPMERKING: Merk op dat dit model GEEN klokfunctie heeft.

STROOMSTANDEN VAN DE MAGNETRON

Vermogensniveau	Druk op de **VERMOGENSNIVEAU**-toets	Percent
HOOG	X1	P100
	X2	P90
HALFHOOG	X3	P80
	X4	P70
MEDIUM	X5	P60
	X6	P50
HALFLAAG (Ontdooien)	X7	P40
	X8	P30
LAAG (Ontdooien)	X9	P20
	X10	P10

WAARSCHUWING: Het vermogensniveau van de magnetron is standaard op P100 ingesteld, tenzij u op de **VERMOGENSNIVEAU**-toets drukt.

- Zoals weergegeven, heeft uw combi-magnetron 10 vermogensniveaus.

- Druk op de **VERMOGENSNIVEAU**-toets om het vermogensniveau voor koken te wijzigen totdat de display het gewenste niveau aanduidt en ga vervolgens naar de benodigde tijd. Druk op de **START/+1 min**-toets om de combi-magnetron te starten.

- **Vermogensniveau**
  Het vermogensniveau van de magnetron is variabel doordat de microgolfenergie in- en uitgeschakeld wordt. U kunt, wanneer u andere vermogensniveaus dan P100 gebruikt, de microgolfenergie pulserend aan en uit horen gaan tijdens de bereiding of het ontdooien van het voedsel.

- **De stroomstand controleren**
  Als u tijdens het koken de stroomstand wilt controleren, drukt u op de **VERMOGENSNIVEAU**-toets. Zolang u de **VERMOGENSNIVEAU**-toets ingedrukt houdt, zal de stroomstand worden weergeven. De oven blijft de kooktijd aftellen, ook al ziet u de stroomstand op het display.

In het algemeen gelden de volgende adviezen:

P100/90 - (HOOG uitgang = 800/720W) Voor snelle bereiding of het opwarmen van b.v. ovenschotels, warme dranken, groenten, vis, etc.

P80/70 - (HALFHOOG uitgang = 640/560W) Voor langduriger bereiding van compact voedsel, zoals braadstukken en gehaktbrood, tevens voor gevoelige gerechten, zoals cake van biscuitdeeg. Bij deze lagere instelling wordt het eten gelijkmatig gekookt zonder dat de zijkanten overkoken.

P60/50 - (MEDIUM uitgang =480/400W) Voor compact voedsel dat een lange bereidingstijd nodig heeft wanneer het conventioneel bereid wordt, b.v. rundvleesschotels; deze vermogens-instelling wordt gekozen om er zeker van te zijn dat het vlees mals blijft.

P40/30 - (HALFLAAG uitgang = 320/240W Ontdooien) Om te ontdooien; kies deze vermogensstand om er zeker van te zijn dat het voedsel gelijkmatig ontdooit. Deze instelling is ook ideaal voor het zachtjes koken van rijst, pasta, knoedels en voor de bereiding van custardpudding.

P20/10 - (LAAG uitgang = 160/80W) Voor zachtjes ontdooien, b.v. slagroomtaart of -gebak.

3 R-240 NL.indd 9 09.12.1 4:18:35 PM

HANDBEDIENING

Het openen van de deur:
Druk op de deur open-knop om de deur van de combi-magnetron te openen.

De combi-magnetron starten:
Bereid en plaats het voedsel in een geschikte verpakking op de draaitafel of plaats het rechtstreeks op de draaitafel. Sluit de deur en druk op de **START/+1 min**-toets nadat u de gewenste kookstand heeft geselecteerd.

Gebruik de **STOP**-toets om:

1. Een fout tijdens het programmeren te wissen.
2. De combi-magnetron tijdens het bereiden tijdelijk te onderbreken.
3. Een programma tijdens het bereiden te annuleren en druk daarbij twee keer op de **STOP**-toets.
4. Om het kinderslot in te stellen en te annuleren (raadplaag pagina NL-14).

KOKEN MET DE MAGNETRON

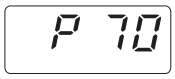
Bij handmatige bediening kan de oven tot maximaal 99 minuten 50 seconden (99.50).

HANDMATIG KOKEN
- Ga om te koken naar de bereidingstijd en gebruik vermogensniveaus P10 tot P100 van de magnetron (raadpleeg pagina NL-9).
- Roer of draai het voedsel tijdens de bereiding waar mogelijk 2-3 keer.
- Dek het voedsel na het bereiden af en laat het, indien aanbevolen, staan.

Voorbeeld:
Om 2 minuten en 30 seconden te koken op P70 magnetronvermogen.

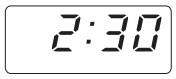
1. Voer voor P70 het vermogensniveau in door 4 keer op de **VERMOGENSNIVEAU**-toets te drukken.

x4



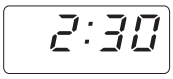
2. Voer de bereidingstijd in door twee keer op de **1 MIN**-toets en vervolgens 3 keer op de **10 SEC**-toets te drukken.

x2 x3



3. Druk op de ◊ **(START)/+1 min**-toets om de timer te starten.

x1



De display telt de ingestelde bereidingstijd af.

3 R-240 NL.indd 10 09.12.1 4:18:35 PM

ONTDOOIEN

HANDMATIG ONTDOOIEN

- Ga naar de ontdooitijd en gebruik de magnetron vermogensniveaus P10 of P30 om te ontdooien (raadpleeg pagina NL-9).
- Roer of draai het voedsel tijdens het ontdooien waar mogelijk 2-3 keer.
- Dek na het ontdooien het voedsel af met folie en laat het staan totdat het grondig is ontdooid.

Voorbeeld:

Om 10 minuten te ontdooien op P30 magnetronvermogen.

1. Voer de vermogensniveau in door 8 keer op de **VERMOGENSNIVEAU**-toets te drukken.

2. Voer de ontdooitijd in door eenmaal op de **10 MIN**-toets te drukken.

3. Druk op de ◊ **(START)/+1 min**-toets om de timer te starten.

De display telt de ingestelde bereidingstijd af.

NEDERLANDS

OPMERKING:

Als de combi-magnetron start gaat het ovenlampje branden en draait de draaitafel met de wijzers van de klok mee of tegen de wijzers van de klok in.

Wanneer tijdens het koken de deur wordt geopend, zal de kooktijd op het digitale display automatisch stoppen. De kooktijd begint weer af te tellen wanneer de deur wordt gesloten en u op de **START/ +1min**-toets heeft gedrukt.

Als u wilt weten wat de stroomstand is tijdens het koken, drukt u op de **VERMOGENSNIVEAU**-toets. Zolang u de **VERMOGENSNIVEAU**-toets ingedrukt houdt, zal de stroomstand worden weergegeven.

3 R-240 NL.indd 11 09.12.1 4:18:36 PM

ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES

1. MULTISTADIA KOKEN

Een maximum van 2 stadia kan instellen worden, bestaan uit handen kooktijd en functie.

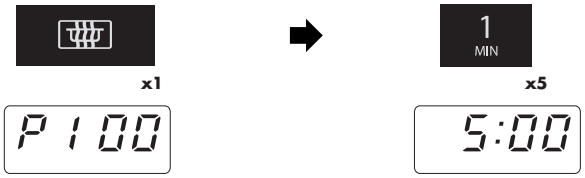
Voorbeeld:

Om te koken: 5 minuten op P100 vermogen (stadium 1)
16 minuten op P30 vermogen (stadium 2)

STADIUM 1

1. Voer de vermogensniveau in door eenmaal op de **VERMOGENSNIVEAU**-toets te drukken.

2. Voer de bereidingstijd in door 5 keer op de **1 MIN**-toets te drukken.



STADIUM 2

3. Voer de vermogensniveau in door 8 keer op de **VERMOGENSNIVEAU**-toets te drukken.

4. Voer de bereidingstijd in door eenmaal op de **10 MIN**-toets en vervolgens 6 keer op de **1 MIN**-toets te drukken.

5. Druk eenmaal op de ◊ **(START)/+1min**-toets om met het koken te beginnen.

De oven zal 5 minuten lang op P100 beginnen te koken en daarna 16 minuten lang op P30.

2. MINUUT PLUS FUNCTIE

Met de **START/+1min**-toets kan u de twee volgende functies uitvoeren:

a. Direkt met koken beginnen
kan meteen 1 minuut lang met de magnetronoven op stand P100 koken door op de **START/+1min**-toets te drukken.

OPMERKING: Om te voorkomen dat kinderen de oven per ongeluk aanzetten, kunt u de **START/+1min**-toets alleen binnen drie minuten na de bediening van de magnetron gebruiken, bijvoorbeeld de deur dicht doen of op de **STOP**-toets drukken of een kookprogramma doorlopen.

b. De kooktijd verlengen
U kunt de kooktijd tijdens handmatig koken verlengen in stappen van **START/+1min**-toets wordt ingedrukt terwijl de magnetron in werking is.

OPMERKING: De bereidingstijd kan worden verlengd tot maximaal 99 minuten.

3 R-240 NL.indd 12 09.12.1 4:18:37 PM

3. MINDER (▼) TIJD en MEER (▲) TIJD:

Met de **MINDER (▼) TIJD** en **MEER (▲) TIJD**-toetsen kunt u:

- De bereidings/ontdooitijd verhogen of verlagen terwijl de combi-magnetron in gebruik is (alleen handmatig koken).

HET GEBRUIK VAN MINDER OF MEER MET HANDMATIG KOKEN

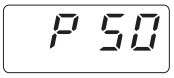
Druk op de **MINDER (▼)** of **MEER (▲) TIJD**-toets om de bereidings- of ontdooitijd in stappen van 1 minuut te verhogen of te verlagen terwijl de combi-magnetron in gebruik is. De complete bereidingstijd kan worden verhoogd naar maximaal 99 minuten.

Voorbeeld:

Om 10 minuten te koken op P50 en vervolgens de bereidingstijd met 2 minuten te verlagen:

1. Voer de vermogensniveau in door 6 keer op de **VERMOGENSNIVEAU**-toets te drukken.

x6



2. Voer de bereidingstijd in door eenmaal op de **10 MIN**-toets te drukken.

x1

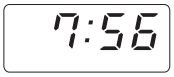
3. Druk op de ◇ **(START)/+1 min**-toets om de timer te starten.

x1

4. Verlaag de bereidingstijd door twee keer op de **MINDER TIJD**-toets te drukken.

x2

Bereidingstijd is verlaagd met 2 minuten en gaat verder met aftellen, bijvoorbeeld:



NEDERLANDS

3 R-240 NL.indd 13 09.12.1 4:18:38 PM

ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES

4. KEUKENWEKKER FUNCTIE:
U kunt de keukenwekker gebruiken wanneer bereiding in de magnetron niet van toepassing is, bijvoorbeeld voor het vaststellen van de kooktijd voor gekookte eieren op een conventioneel fornuis. U kunt op deze manier de wachttijd voor gekookt/ontdooid eten in de gaten te houden.

Voorbeeld:
Om de timer in te stellen op 5 minuten.

1. Druk op de **KEUKENWEKKER**-toets te drukken.

2. Voer de gewenste tijd in door 5 keer op de **1 MIN**-toets te drukken.

3. Druk op de ◇ **(START)/+1 min**-toets om de timer te starten.

Controleer de display

x1 x5 x1

De display telt af. Wanneer de display het cijfer nul heeft bereikt, klinkt er een geluidsignaal.

U kunt een tijd tot 99 minuten en 50 seconden instellen. U hoeft alleen maar op de **STOP**-toets te drukken om de KEUKENWEKKER te annuleren tijdens het aftellen.

OPMERKING: De KEUKENWEKKER functie kan niet tijdens het koken worden gebruikt.

5. KINDERSLOT:
Gebruik het kinderslot om bediening van de combi-magnetron door kleine kinderen zonder toezicht te voorkomen. De KINDERSLOT indicator wordt op het displayscherm weergegeven en de combi-magnetron kan niet worden bediend zolang het KINDERSLOT is ingesteld.

a. Het instellen van het KINDERSLOT:
Houd de **STOP**-toets 3 seconden ingedrukt, er klinkt een piepgeluid en de slotindicator brandt.

b. Het annuleren van het KINDERSLOT:
Houd de **STOP**-toets 3 seconden ingedrukt totdat de slotindicator op de display uitgaat.

3 R-240 NL.indd 14 09.12.1 4:18:39 PM

AUTOMATISCHE BEDIENING

Met automatisch koken en ontdooien kunt u met behulp van programma's waarbij de tijd vooraf voor u is ingesteld koken en ontdooien, bijvoorbeeld AUTOMATISCH KOKEN of ONTDOOIEN & KOKEN menu's (AUTO GEWICHT KOKEN, AUTO GEWICHT ONTDOOIEN en SNEL ONTDOOIEN).

Met AUTO GEWICHT KOKEN / ONTDOOIEN kunt u voorgeprogrammeerde maaltijden die op de lijst vermeldt staan bereiden of ontdooien.
Volg het onderstaande voorbeeld voor details over het bedienen van deze functies.

Met AUTO GEWICHT KOKEN kunt u 3 populaire menu's bereiden.
Druk bij het bereiden van rundvlees 1x op de AUTO GEWICHT KOKEN-toets, [C 0 0 1] verschijnt in de display.
Druk bij het bereiden van lamsvlees 2x op de AUTO GEWICHT KOKEN-toets, [C 0 0 2] verschijnt in de display.
Druk bij het bereiden van varkensvlees 3x op de AUTO GEWICHT KOKEN-toets, [C 0 0 3] verschijnt in de display.

NEDERLANDS

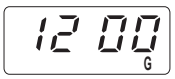
Voorbeeld 1:
Om 1,2 kg gekoeld rundvlees te bereiden m.b.v. AUTO GEWICHT KOKEN.

1. Druk op de **AUTO GEWICHT KOKEN**-toets te drukken.

x1

2. Vul het gewicht in door op de **GEWICHT**-toetsen te drukken totdat het gewenste gewicht wordt weergegeven.

x12



3. Druk eenmaal op de ⏀ **(START)/+1min**-toets om met het koken te beginnen.

x1

De display telt de ingestelde bereidingstijd af.

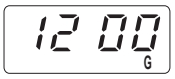
Voorbeeld 2:
Het ontdooien van een groot stuk vlees van 1,2 kg m.b.v. AUTO GEWICHT ONTDOOIEN.

1. Selecteer het vereiste menu door eenmaal op de **AUTO GEWICHT ONTDOOIEN**-toets te drukken.

x1

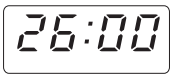
2. Vul het gewicht in door op de **GEWICHT**-toetsen te drukken totdat het gewenste gewicht wordt weergegeven.

x12



3. Druk eenmaal op de ⏀ **(START)/+1min**-toets om met het koken te beginnen.

x1



De display telt de ingestelde ontdooitijd af.

3 R-240 NL.indd 15 09.12.1 4:18:40 PM

AUTO GEWICHT KOOKOPMERKINGEN

GEWICHTSBEREIK:

- Het voedselgewicht moet naar boven of beneden afgerond worden en het dichtst bij 0,1 kg liggen, bijvoorbeeld 0,65 kg naar 0,7 kg of 0,34 kg naar 0,3 kg.
- U kunt alleen het gewicht invoeren dat binnen het bereik valt (zie de volgende tabellen).

OPMERKING:

Wanneer er een handeling is vereist (bijvoorbeeld om het voedsel te keren) stopt de combi-magnetron, klinkt het geluidsignaal en knipperen de resterende bereidingstijd en een indicator op de display. Druk op de **START/+1 min**-toets om het bereiden voort te zetten.

De uiteindelijke temperatuur varieert overeenkomstig de werkelijke temperatuur, d.w.z. gekoeld of op kamertemperatuur. Controleer of na bereiding het voedsel kokend heet is. U kunt, indien nodig, de bereidingstijd handmatig verlengen.

AUTO GEWICHT KOOKTABEL

MENU	GEWICHTSBEREIK	KOKEN PROCEDURE
Gegrild rundvlees	0,1kg - 2,0kg	• Plaats het vlees in een lage schaal op de draaitafel. • Draai het vlees wanneer het geluidsignaal klinkt. • Laat na het bereiden het vlees gewikkeld in aluminiumfolie ca. 10 minuten staan.
Gegrild lamsvlees	0,1kg - 2,0kg	• Plaats het vlees in een lage schaal op de draaitafel. • Draai het vlees wanneer het geluidsignaal klinkt. • Laat na het bereiden het vlees gewikkeld in aluminiumfolie ca. 10 minuten staan.
Gegrild varkensvlees	0,1kg - 2,0kg	• Plaats het vlees in een lage schaal op de draaitafel. • Draai het vlees wanneer het geluidsignaal klinkt. • Laat na het bereiden het vlees gewikkeld in aluminiumfolie ca. 10 minuten staan.

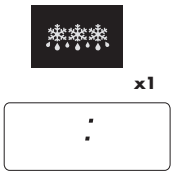
3 R-240 NL.indd 16 09.12.1 4:18:41 PM

SNEL ONTDOOIEN BEDIENING

Met deze functie kunt u snel voedsel ontdooien, waarbij u afhankelijk van de voedselsoort kunt kiezen uit een geschikte ontdooitijd. Volg het onderstaande voorbeeld voor details over het bedienen van deze functie.

Voorbeeld: Om het voedsel 10 minuten te ontdooien.

1. Selecteer het vereiste menu door eenmaal op de **SNEL ONTDOOIEN**-toets te drukken.



2. Voer de bereidingstijd in door eenmaal op de **10 MIN**-toets te drukken.

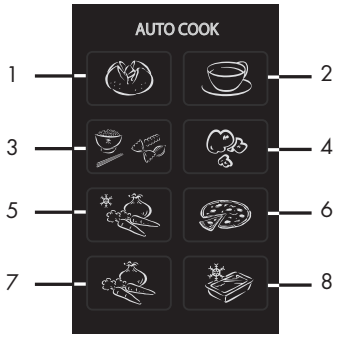
3. Druk eenmaal op de ◊ **(START)/+1min**-toets om met het koken te beginnen.

NEDERLANDS

OPMERKING: Tijdens het ontdooiproces pauzeert en piept het systeem om u er aan te herinneren dat het vlees gedraaid moet worden, zodat u verzekerd bent van een gelijkmatige ontdooiing. Druk, om het ontdooien te hervatten, op de **START/+1min**-toets wanneer dit proces gereed is.

AUTOMATISCH KOKEN BEDIENING

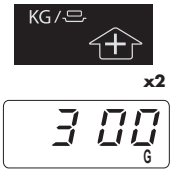
Met AUTOMATISCH KOKEN kunt u voedsel bereiden dat staat vermeld op de lijst van het bedieningspaneel en de tabel op pagina NL-18. Volg het onderstaande voorbeeld voor details over het bedienen van deze functie.



Voorbeeld: Om 0,3 kg rijst te koken met Automatisch koken RIJST PASTA.

1. Selecteer het vereiste menu door eenmaal op de **RIJST, PASTA**-toets te drukken.

2. Vul het gewicht in door op de **GEWICHT**-toetsen te drukken totdat het gewenste gewicht wordt weergegeven.



3. Druk eenmaal op de ◊ **(START)/+1min**-toets om met het koken te beginnen.

3 R-240 NL.indd 17 09.12.1 4:18:42 PM

MENU SELECTEREN: U kunt het menu rechtstreeks op het Toetsenblad selecteren door op de desbetreffende toets te drukken.

Automatisch koken menu's:

Nu.	Voedsel	Gewichtsbereik
1	Gepofte aardappel (elk 230 g)	1 - 3 stuks
2	Thee/koffie verwarmen (200 ml/cup)	1 - 3 kopjes
3	Rijst, pasta (g)	0,1 - 0,3kg
4	Popcorn (standaard 100 g)	1
5	Bevroren groente (g)	0,2 - 0,6kg
6	Pizza (g)	0,15 - 0,45kg
7	Verse groente (g)	0,2 - 0,7kg
8	Bevroren maaltijd (g)	0,2 - 0,6kg

OPMERKING:

1. De parameters op de display voor dranken en aardappelen gaan niet naar gewicht maar naar het aantal porties.
2. Druk voor popcorn eenmaal op de **POPCORN**-toets om 100 g popcorn te bereiden en druk op de **START/+1 min**-toets om te starten; druk, indien de standaard bereidingstijd van 100 g popcorn niet geschikt is , twee keer op de **POPCORN**-toets en voer met behulp van de aanraaknummertoetsen een passende bereidingstijd in en druk op de **START/+1 min**-toets om te starten:
3. Voor Rijst, pasta en Bevroren maaltijden wordt het systeem tijdens het bereiden onderbroken en klinkt er een pieptoon om de gebruiker er aan te herinneren dat er een handeling moet worden uitgevoerd en druk vervolgens op de **START/+1 min**-toets om het bereiden te hervatten.

GEWICHTSBEREIK

- Het voedselgewicht moet naar boven of beneden afgerond worden en het dichtst bij 0,1 kg liggen, bijvoorbeeld 0,65 kg naar 0,7 kg of 0,34 kg naar 0,3 kg.

OPMERKING:

- Als het nodig is het voedsel door te roeren tijdens het automatisch koken proces, dan stopt de combi-magnetron en klinkt het geluidsignaal en wordt op hetzelfde moment de resterende bereidingstijd in de display weergegeven. Druk op de **START/+1 min**-toets om het bereiden voort te zetten nadat het voedsel is doorgeroerd.
- De uiteindelijke temperatuur varieert overeenkomstig de werkelijke voedseltemperatuur. Controleer of na bereiding het voedsel kokend heet is. U kunt, indien nodig, de bereidingstijd handmatig verlengen.
- De resultaten die worden bereikt met het gebruik van automatisch koken zijn afhankelijk van de verschillen zoals de vorm en grootte van het voedsel en uw persoonlijke voorkeur met betrekking tot de kookresultaten. Indien u niet tevreden bent met het geprogrammeerde resultaat, dan moet u de bereidingstijd overeen laten komen met uw vereisten.

3 R-240 NL.indd 18 09.12.1 4:18:44 PM

ONDERHOUD EN REINIGEN

LET OP: GEBRUIK VOOR HET REINIGEN VAN UW MAGNETRONOVEN GEEN OVENREINIGERS, STOOMREINIGERS, SCHUURMIDDELEN, BIJTENDE REINIGINGSMIDDELEN, REINIGINGSMIDDELEN MET NATRIUMHYDROXIDE OF SCHUURSPONSJES.

REINIG DE OVEN REGELMATIG EN VERWIJDER EVENTUELE ETENSRESTEN - Houd de oven schoon om slijtage van het oppervlak te voorkomen. Dit om een lange levensduur te verkrijgen en een gevaarlijke situatie te voorkomen.

Buitenkant van de oven:
De buitenkant van de oven kan eenvoudig gereinigd worden met een milde oplossing van zeep en water. Veeg zeepresten met een vochtig doekje weg en droog vervolgens met een zachte doek.

Bedieningspaneel
Open de deur voordat u begint schoon te maken, om het bedieningspaneel uit te schakelen. Het bedieningspaneel dient voorzichtig schoongemaakt te worden. Gebruik een enkel met water bevochtigde doek om het bedieningspaneel voorzichtig aftenemen totdat het schoon is. Gebruik niet te veel water. Gebruik beslist geen chemische middelen of schuurmiddelen.

Binnenkant van de oven
1. Veeg na elke maal dat de oven gebruikt wordt eventuele spatten of overkooksels weg met een zachte vochtige doek of een spons terwijl de oven nog warm is. Bij hardnekkiger vuil, veeg weg met een milde zeepoplossing bevochtigde doek totdat alle vlekken verdwenen zijn.
2. Zorg ervoor dat de zeepoplossing of het water niet door de ventilatie-openingen in de wanden dringen daar dit de oven kan beschadigen.
3. Gebruik voor de binnenkant van de oven geen spuitsbusreinigers.

Houd het afdekplaatje voor de microgeleider te allen tijde schoon.
Het afdekplaatje voor de golfgeleider is gemaakt van kwetsbaar materiaal en moet zorgvuldig gereinigd worden (volg de bovenstaande reinigingsinstructies).
OPMERKING: Overmatig onderdompelen kan ontbinding van het afdekplaatje voor de golfgeleider veroorzaken.
Het afdekplaatje voor de golfgeleider is een verbruiksartikel en moet, wanneer niet regelmatig gereinigd, worden vervangen.

Draaitafel en draaitafelsteun:
Verwijder eerst de draaitafel en de draaisteun uit de oven. Was daarna de draaitafel en de draaisteun in een lauw sopje. Afdrogen met een zachte doek. Zowel de draaitafel als de draaisteun kan in de afwasmachine worden afgewassen.

Deur:
Om alle sporen van vuil te verwijderen, maakt u regelmatig beide zijden van de deur, de deurverzegelingen en aanliggende onderdelen schoon met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen.

OPMERKING: Gebruik geen stoomreiniger.

VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT

Kontroleer het volgende alvorens de reparateur te bellen:
1. Voeding
   Ga na dat de stekker stevig in het stopkontakt zit.
   Ga na dat de zekering/circuitonderbreker in orde is.
2. Plaats een kopje water met bij benadering 150 ml water in de oven en doe de deur goed dicht.
   Stel de oven in op 1 minuut op P100 en zet de oven aan.
   Gaat de ovenlamp branden? JA _____ NEE _____
   Gaat de draaitfel draaien? JA _____ NEE _____
   OPMERKING: De draaitafel draait in beide richtingen.
   Werkt de ventilator?
   (Houd uw hand voor de ventilatie-openingen en controleer of u luchtstroom voelt.)
   JA _____ NEE _____
   Hoort u na 1 minuut het belsignaal? JA _____ NEE _____
   Gaat het lichtje dat aangeeft dat de oven aan staat uit? JA _____ NEE _____
   Is de kop met water na deze minuut warm? JA _____ NEE _____

Als u op een van deze vragen NEE heeft geantwoord, dient u uw leverancier of een erkende SHARP reparateur te bellen en de resultaten van uw controle door te geven.

OPMERKING: Wanneer u het eten gedurende de standaardtijd met P100 (800 W), dan zal de oven automatisch zachter koken om oververhitting te voorkomen. (Het energieniveau van de oven wordt verminderd.)

Kookstand	Standaardtijd
Magnetron P100	20 minuten

3 R-240 NL.indd 19 09.12.1 4:18:44 PM

WAT ZIJN MICROGOLVEN

Microgolven zijn energiegolven die gelijk zijn aan de golven die worden gebruikt voor TV- en radiosignalen.

Elektrische energie wordt omgezet in microgolfenergie, welke via een microgolf naar de behuizing van de combi-magnetron wordt gestuurd. Om te voorkomen dat er voedsel en vet de golfgeleider binnendringt, wordt het beschermd door het afdekplaatje voor de golfgeleider.

Microgolven kunnen geen metalen passeren omdat de behuizing van de combi-magnetron gemaakt is van metaal en er fijn gaas op de deur zit.

Tijdens het koken stuiteren de microgolven willekeurig tegen de behuizing van de combi-magnetron.

Microgolven passeren bepaalde materialen zoals glas en plastic om voedsel te verwarmen. (Zie "Geschikt keukengerei"op pagina NL-21).

Water, suiker en vet in voedsel absorberen microgolven, waardoor er trillingen worden veroorzaakt. Hierdoor wordt warmte door wrijving aangemaakt, op dezelfde manier als het opwarmen van je handen door deze tegen elkaar aan te wrijven.

De buitenkant van het voedsel wordt verwarmd door de microgolfenergie, vervolgens verplaatst de warmte zich, net zoals bij conventionele bereiding, door middel van geleiding naar het midden. Om verzekerd te zijn van gelijkmatige warmte is het belangrijk het voedsel te draaien, te herschikken of door te roeren.

Zodra het bereiden voltooid is stopt de combi-magnetron automatisch met het produceren van microgolven.

Rusttijd na bereiding is belangrijk, omdat het ervoor zorgt dat de warmte gelijkmatig door het voedsel wordt verspreidt.

3 R-240 NL.indd 20 09.12.1 4:18:45 PM

GLAS EN GLAS-KERAMIEK

Vuurvaste glazen schalen zijn bijzonder geschikt. De kookprocedure kan van alle kanten worden geobserveerd. Deze mogen echter geen metaal bevatten (o.a. zinkkristal), of van een metalen laag voorzien zijn (o.a. gouden rand, kobaltblauw).

KERAMIEK

is over het algemeen zeer geschikt. Keramiek moet geglazuurd zijn, omdat er bij ongeglazuurde keramiek vocht in het serviesgoed kan dringen. Vocht verhit het materiaal en kan ertoe leiden dat het barst. Indien u twijfelt, of uw serviesgoed geschikt is voor de magnetron, voert u een serviesgeschiktheidstest uit.

PORSELEIN

is bijzonder geschikt. Let u erop dat het porselein geen goud-of zilverlaagje heeft, resp. niet metaalhoudend is.

KUNSTSTOF EN PAPIEREN SERVIESGOED

Hittebestendig, voor de magnetron geschikt plastiek servies is geschikt voor het ontdooien, verwarmen en koken. Hou a.u.b. rekening met de gegevens van de fabrikant. Hittebestendig, voor de magnetron geschikt papieren serviesgoed is eveneens geschikt. Hou a.u.b. rekening met de gegevens van de fabrikant.

MAGNETRONFOLIE

of hittebestendige folie is zeer geschikt voor het bedekken of omwikkelen. Hou a.u.b. rekening met de gegevens van de fabrikant.

BRAADZAKKEN

kunnen eveneens in de magnetron worden toegepast. De metalen klemmen zijn echter niet geschikt voor het afsluiten daar de braadzakfolie kan smelten. Gebruik touwtjes om de zakken af te sluiten en steek meermaals met een vork in de zak. Niet hittebestendige folie, zoals bijv. keukenfolie, is slechts in beperkte mate geschikt voor het gebruik in de magnetron. Ze dient uitsluitend voor korte verhittingsprocedures te worden gebruikt en mag niet met het voedsel in contact komen.

BRUINERINGSSERVIES

is speciaal magnetron-serviesgoed van glaskeramiek met een metaallegering op de bodem, die ervoor zorgt dat de gerechten bruin worden. Als er bruineringsserviesgoed wordt toegepast, moet er een geschikte isolator, bijv. een porseleinen bord, tussen de draaitafel en de bruineringsschaal worden gelegd. Houdt u nauwkeurig aan de voorverwarmingstijd zoals aangegeven door de fabrikant. Bij overschrijdiging kan er beschadiging aan de draaitafel en aan de drager van de draaitafel ontstaan, c.q. de zekering van het toestel kan eruit springen en het toestel uitschakelen.

METAAL

mag over het algemeen niet worden gebruikt, omdat microgolven metaal niet kunnen doordingen en op die manier de gerechten niet kunnen bereiken. Er zjn echter uitzonderingen: smalle strookjes aluminiumfolie kunnen worden gebruikt voor het bedekken van gedeelten, zodat deze niet te snel ontdooien of gaar worden (bijv. de vleugels bij een kip). Kleine metalen pannen en aluminium schalen (bijv. bij panklare gerechten) kunnen worden gebruikt. Ze moeten echter in verhouding tot het gerecht klein zijn, bijv. aluminium schalen moeten tenminste 2/3tot 3/4 met voedsel gevuld zijn. Het verdient aanbeveling het voedsel over te gieten in serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron. Als er aluminium schalen of ander metalen serviesgoed wordt gebruikt, moet er minstens een afstand zijn van bij benadering 2,0 cm ten opzichte van de wanden van de kookruimte omdat deze anders door mogelijke vonken kunnen worden beschadigd.

GEEN SERVIESGOED MET EEN METAALLAAGJE - metalen onderdelen of ingesloten metaal, zoals bijv. met schroeven, banden of grepen gebruiken.

GESCHIKTHEIDSTEST VOOR SERVIESGOED

Als u niet zeker weet, of uw serviesgoed geschikt is voor de magnetron, voert u de volgende test uit: Het serviesgoed in het toestel plaatsen. Een glazen reservoir met 150 ml. water gevuld op of naast het serviesgoed plaatsen. Het toestel één tot twee minuten op 800 W vermogen laten lopen. Als het serviesgoed koel of handwarm blijft, is het geschikt. Deze test niet bij plastiek servies uitvoeren. Het zou kunnen smelten.

NEDERLANDS

3 R-240 NL.indd 21 09.12.1 4:18:45 PM

TIPS EN ADVIES

HET INSTELLEN VAN DE TIJDEN

De ontdooi-, verwarmings- en kooktijden zijn over het algemeen aanzienlijk korter dan bij een conventioneel fornuis of oven. Houdt u zich daarom aan de in dit kookboek aanbevolen tijden. U kan de tijden beter korter instellen dan langer. Voert u na het koken een kooktest uit. Het is beter achteraf kort even bij te koken dan iets te gaar te laten worden.

UITGANGSTEMPERATUUR

De ontdooi-, opwarmingss- en kooktijden zijn afhankelijk van de uitgangstemperatuur van de gerechten. Bevroren en in de koelkast bewaarde gerechten vereisen bijv. een langere verwarming dan produkten op kamertemperatuur. Voor het opwarmen en koken van gerechten wordt uitgegaan van normale bewaartemperaturen (koelkasttemperatuur bij benadering 5°C, kamertemperatuur bij benadering 20°C). Voor het ontdooien van gerechten wordt uitgegaan van een diepvriestemperatuur van -18°C.

ALLE VERMELDE TIJDEN

in dit kookboek zijn richtlijnen, die naargelang de uitgangstemperatuur, het gewicht en de hoedanigheid (water, vetgehalte etc) van het voedsel kunnen variëren.

ZOUT, KRUIDEN EN SPECERIJEN

In de magnetron gekookte gerechten bewaren hun eigen smaak beter dan bij conventionele bereidingsmethoden. Maakt u daarom zeer spaarzaam gebruik van zout en voegt u in de regel pas na het koken zout toe. Zout bindt vloeistof en droogt het oppervlak uit. Kruiden en specerijen kunnen op de gebruikelijke manier worden gebruikt.

TOEVOEGING VAN WATER

Groenten en andere gerechten die veel water bevatten, kunnenin het eigen sap of met toevoeging van een weinig water wordengekookd. Daardoor blijven vele vitaminen en mineraalstoffen inhet voedsel behouden.

VOEDSEL MET VEL OF SCHIL

zoals worstjes, kip, kippenpootjes, ongeschilde aardappelen, tomaten, appels, eigeel en dergelijke met een vork of een houten staafje doorprikken. Daardoor kan de zich vormende stoom verdwijnen, zonder dat de vel of de schil barst.

KLEINE EN GROTE HOEVEELHEDEN

De tijden in uw magnetron zijn geheel afhankelijk van de hoeveelheid van het voedsel dat u wilt ontdooien, verwarmen of koken. Dat houdt in dat kleine porties sneller gaar worden dan grote.

Als vuistregel geldt:
Dubbele Hoeveelheid = Bijna Dubbele Tijd
Halve Hoeveelheid = Halve Tijd

DIEPE EN ONDIEPE SCHALEN

Beide schalen hebben hetzelfde volume, maar in de diepe schaal is de kooktijd langer dan in de ondiepe. Dus gebruikt u bij voorkeur ondiepe schalen met een groot oppervlak. Diepe schalen alleen voor gerechten gebruiken, waarbij het gevaar van overkoken bestaat, bijv. voor noedels, rijst, melk enz.

RONDE EN OVALE SCHALEN

In ronde en ovale schotels worden gerechten gelijkmatiger gaar dan in hoekige, omdat de microgolf-energie zich in hoeken concentreert, waardoor de gerechten op deze plaatsen te gaar zouden kunnen worden.

BEDEKKEN

Door een gerecht te bedekken blijft het vocht in het voedsel, waardoor de kooktijd wordt verkort. Voor het bedekken een deksel, magnetronfolie of een afdekkap gebruiken. Gerechten die een korstje dienen te krijgen, bijv. braadvlees of kip, niet bedekken. Hierbij geldt de regel dat alles wat op het conventionele fornuis wordt bedekt ook in de magnetron dient te worden bedekt. Wat op het fornuis open wordt gekookd, kan ook in de magnetron open worden gekookd.

OMDRAAIEN

Middelgrote porties zoals hamburgers en steaks, tijdens het koken één keer draaien, om de kooktijd te verkorten. Grote porties zoals braadvlees en kip, moeten worden omgedraaid, omdat de naar boven toe gekeerde zijde meer microgolf-energie krijgt en zou kunnen uitdrogen indien deze niet wordt omgedraaid.

STANDTIJD

Het aanhouden van de standtijd is een van de belangrijkste microgolf-regels. Bijna alle gerechten die in de magnetron worden ontdooid, verwarmd of gekookd, hebben een korte of langere standtijd nodig waarin een temperatuurgelijkmatigheid plaatsvindt en de vloeistof zich overal gelijk in het voedsel bevindt.

3 R-240 NL.indd 22 09.12.1 4:18:45 PM

BRUINERINGSMIDDELEN

Gerechten worden na een kooktijd van meer dan 15 minuten bruin. Deze bruine kleur kan men echter niet vergelijken met de intensieve bruinering en korst bij het conventionele koken. Om een aantrekkelijke bruine kleur te verkrijgen, kunnen er bruineringsmiddelen worden gebruikt. Meestal worden ze tegelijk als kruiden gebruikt. Hiernavolgend vindt u enkele adviezen voor bruineringsmiddelen en gebruiksmogelijkeden:

BRUINERINGSMIDDEL	GERECHTEN	METHODE
Gesmolten boter en paprikapoeder	gevogelte	het gevogelte met de boter/paprikamengsel
Paprikapoeder	soufflé's, kaastosties	bestrijken met paprikapoeder
Sojasaus	vlees en gevogelte	bestuiven
Barbecue- en Worcestersaus, braadvleessaus	braadvlees, klein gebraden vlees	met de saus bestrijken met de saus bestrijken
Gesmolten spekdobbelsteentjes of gedroogde uien	soufflé's, tosties, soepen, stamppotten	met de spekdobbelsteentjes of gedroogde uien bestrooien
Cacao, chocokruimels bruine glazuren, honing en confituren	taart en desserts	taarten en desserts hiermee bestrooien of bedekken

VERWARMEN

- Panklare gerechten in aluminium dienen uit de aluminium verpakking te worden genomen en op een bord of in een schaal te worden verwarmd.
- Bij gesloten schalen de deksels verwijderen.
- Gerechten met magnetronfolie, bord of afdekkap (in de handel verkrijgbaar) bedekken, zodat het oppervlak niet uitdroogt. Dranken behoeven niet te worden afgedekt.
- Bij het koken van vloeistoffen zoals water, koffie, thee of melk een glazen staafje in de beker/kan plaatsen.
- Grotere hoeveelheden, indien mogelijk af en toe roeren, zodat de temperatuur zich gelijkmatig verspreid.
- De tijden zijn vermeld voor het voedsel op een kamertemperatuur van 20°C. Bij voedsel op koelkasttemperatuur wordt de verwarmingstijd in geringe mate verhoogd.
- Laat u de gerechten na het verwarmen één tot twee minuten staan, zodat de temperatuur zich gelijkmatig binnen het gerecht kan verspreiden (standtijd).
- De vermelde tijden zijn richtlijnen, die naargelang de uitgangstemperatuur, het gewicht, het watergehalte, vetgehalte en de gewenste eindtoestand etc. kunnen variëren.

ONTDOOIEN

De magnetron is ideaal voor het ontdooien van voedsel. De dooitijden zijn korter dan bij het ontdooien optraditionele wijze. Hierna volgen enkele tips. Neem het vriesgoed uit de verpakking en leg het voor hetontdooien op een bord.

VERPAKKINGEN EN RESERVOIRS

Zeer geschikt voor het ontdooien en verwarmen van gerechten zijn verpakkingen en reservoirs die geschikt zijn voor de magnetron en zich zowel lenen voor de diepvries (tot bij benadering min 40 °C) alsook hittebestendig zijn (tot bij benadering 220°C). Zo kon u in hetzelfde serviesgoed ontdooien, verwarmen en zelfs koken, zonder de gerechten tussendoor te moeten overgieten.

BEDEKKEN

Dunnere gedeelten voor het ontdooien met kleine aluminium stroken bedekken. Ontdooide of warme gedeelten tijdens het ontdooien eveneens met aluminium stroken bedekken. Hierdoor voorkomt u dat dunnere gedeelten vlug te heet worden, terwijl dikkere delen nog bevroren zijn.

JUISTE INSTELLING

Het magnetronvermogen eerder te laag dan te hoog instellen. Zo bereikt u een gelijkmatig dooiresultaat. Als het magnetronvermogen te hoog ingesteld is, wordt het oppervlak van het voedsel reeds gaar, terwijl het binnenste gedeelte nog bevroren is.

3 R-240 NL.indd 23 09.12.1 4:18:45 PM

TIPS EN ADVIES

OMDRAAIEN/ROEREN

Vrijwel alle gerechten moeten af en toe een keer worden omgedraaid of geroerd. Delen, die aan elkaar vastzitten, zo spoedig mogelijk van elkaar scheiden en anders rangschikken.

KLEINE HOEVEELHEDEN

Kleinere hoeveelheden ontdooien gelijkmatiger en sneller dan grote. Wij adviseren daarom zo klein mogelijke porties in te vriezen. Zo kon u snel en gemakkelijk hele menu's samenstellen.

VOEDINGSMIDDELEN VEREISEN VOORZICHTIGE BEHANDELING

Gevoelige gerechten, zoals taart, slagroom, kaas en brood, niet geheel ontdooien, maar slechts voordooien en op kamertemperatuur verder laten ontdooien. Daardoor voorkomt u dat de buitenste gedeelten reeds te heet worden, terwijl de binnenste nog bevroren zijn.

STANDTIJD

De standtijd na het ontdooien van voedsel is zeer belangrijk, omdat de dooiprocedure gedurende deze tijd wordt voortgezet. In de dooitabel vindt u de standtijd voor verschillende gerechten. Dikke, compacte gerechten hebben een langere standtijd nodig dan vlakke of gerechten met een poreuze structuur. Als het voedsel niet voldoende ontdooid is, kan u het verder ontdooien in de magnetron of de standtijd dienovereenkomstig verlengen. Gerechten na de standtijd bij voorkeur onmiddellijk verder verwerken en niet opnieuw invriezen.

HET KOKEN VAN VERSE GROENTEN

- Let bij het kopen van groenten op, dat de stukken zoveel mogelijk van gelijke grootte zijn. Dit is vooral van belang, wanneer u de groenten heel wilt koken (bijv. ongeschilde aardappelen).
- Groenten voor de bereiding wassen, panklaar maken en pas dan de vereiste hoeveelheid voor het recept afwegen en snijden.
- Kruidt zoals normaal, maar voeg in het algemeen pas na het koken zout toe,
- Per 500 gr. groenten bij benadering 5 EL water toevoegen. Groenten die rijk aan vezels zijn, hebben wat meer water nodig. De nodige gegevens hierover vindt u in de tabel (blz. 51).
- Groenten worden in het algemeen in een schaal met deksel gekookd. Vloeistofrijke groenten, zoals bijv. uien of geschilde aardappelen, kunnen zonder toevoeging van water in magnetronfolie worden gekookd.
- Groenten na de helft van de kooktijd roeren of omdraaien.
- Na het koken dient u de groenten bij benadering 2 min. te laten staan,zodat de temperatuur zich gelijkmatig verspreid (standtijd).
- De vermelde kooktijden zijn richtlijnen en zijn afhankelijk van gewicht, uitgangstemperatuur en hoedanigheid van de groenten. Hoe verser de groenten, des te korter zijn de kooktijden.

HET KOKEN VAN VLEES, VIS EN GEVOGELTE

- Let bij het kopen van vlees op, dat de stukken zoveel mogelijk van gelijke grootte zijn. Op die manier krijgt u een goed kookresultaat.
- Vlees, vis en gevogelte voor de bereiding grondig wassen onder stromend koud water en met keukenpapier betten. Daarna zoals normaal verder werken.
- Rundsvlees dient goed behangen te zijn en weinig pezen te bevatten.
- Ondanks de gelijkmatige grootte van de vleesstukken kan het kookresultaat verschillend zijn. Dit hangt onder andere af van het soort vlees, van het verschillende vet- en vloeistofgehalte alsmede van de temperatuur van het vlees voor het koken.
- Vanaf een kooktijd van 15 min. verkrijgt men een natuurlijke bruinering, die door de toepassing van bruineringsmiddelen nog kan worden versterkt. Om daarnaast een knapperig oppervlak te verkrijgen, dient u bruineringsserviesgoed te gebruiken of het voedsel op het fornuis aan te braden en in de magnetron te laten gaar sudderen. Op die manier verkrijgt u tegelijkertijd een bruine substantie voor de toebereiding van de saus.
- Grotere vlees-, vis- en gevogeltestukken na de halve kooktijd draaien, zodat ze van alle kanten gelijkmatig gaar worden.
- Bedek uw braadvlees na het koken met aluminiumfolie en laat het bij benadering 10 min. rusten (standtijd). Gedurende deze tijd kookt het braadvlees na en de vloeistof wordt gelijkmatig verdeeld, zodat er bij het snijden minder vleessap verloren gaat.

ONTDOOIEN EN KOKEN VAN VOEDSEL

Diepvriesgerechten kunnen in de magnetron in één keer worden ontdooid en tegelijkertijd worden gekookd. In de tabel vindt u hiervan enkele voorbeelden. Let u bovendien op de algemene aanwijzingen bij "verwarmen" en "ontdooien" van voedsel. Voor toebereiding van in de handel gebruikelijke panklare diepvriesprodukten dient u zich aan de gegevens van de fabrikant op de verpakking te houden.

3 R-240 NL.indd 24 09.12.1 4:18:46 PM

SPECIFICATIES

NL

Wisselstroom		: 230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker		: 10 A
Stroombenodigdheid:	Magnetron	: 1200 W
Uitvoermogen:	Magnetron	: 800 W (IEC 60705)
	Uitstand (energiespaarstand)	: minder dan 0,5 W
Magnetronfrequentie		: 2450 MHz*(GROEP 2/KLASSE B)
Afmetingen buitenkant		: 452 mm(B) x 262 mm(H) x 370 mm(D)
Afmetingen binnenkant		: 315 mm(B) x 210 mm(H) x 314 mm(D)**
Ovencapaciteit		: 20 liter**
Draaitafel		: ø 245 mm
Gewicht		: approx. 12 kg

* Dit product voldoet aan de eisen van de Europese norm EN55011.
Volgens deze norm is dit product geclassificeerd als groep 2 klasse B apparatuur.
Groep 2 betekent dat het de bedoeling is dat dit apparaat radiofrequentie-energie genereert in de vorm van elektromagnetische straling voor het verhitten van voedsel.
Klasse B betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

** De inhoud wordt berekend door het meten van de maximum breedte, hoogte en diepte van het apparaat. Het actuele inhoudsvermogen voor spijzen is geringer.

DOOR CONTINUE VERBETERINGEN KUNNEN SPECIFICATIES ZONDER AANKONDIGING VERANDEREN.

3 R-240 NL.indd 25 09.12.1 4:18:46 PM

E **Estimado cliente,**

Le felicitamos por haber adquirido este nuevo horno microondas que le facilitará notablemente sus quehaceres culinarios.
Le sorprenderá la cantidad de cosas que se pueden hacer con un microondas. No sólo podrá descongelar rápidamente o calentar la comida, sino que también podrá preparar menús completos.
Son tantas las ventajas de tener un horno microondas que estamos seguros de que le sorprenderán:

- La comida se puede preparar directamente en las bandejas, por lo que tendrá menos utensilios a la hora de lavar los platos.
- Gracias a unos tiempos de cocción reducidos así como a la utilización de pequeñas cantidades de agua y grasa, se conservan muchas de las vitaminas, minerales y sabores característicos de los alimentos.

Le recomendamos que lea las instrucciones de uso atentamente.
De este modo podrá entender rápidamente como utilizar su horno microondas.

Disfrute usando su horno microondas y prepare sus platos favoritos en su microondas.

4 R-240 Spanish.indd 2 09.12.1 4:30:26 PM

E

Atención:
su producto está marcado con este símbolo.
Significa que los productos eléctricos y electrónicos usados no deberían mezclarse con los residuos domésticos generales.
Existe un sistema de recogida independiente para estos productos.

A. Información sobre eliminación para usuarios particulares

1. En la Unión Europea

Atención: si quiere desechar este equipo, ¡por favor no utilice el cubo de la basura habitual!

Los equipos eléctricos y electrónicos usados deberían tratarse por separado de acuerdo con la legislación que requiere un tratamiento, una recuperación y un reciclaje adecuados de los equipos eléctricos y electrónicos usados.

Tras la puesta en práctica por parte de los estados miembros, los hogares de particulares dentro de los estados de la Unión Europea pueden devolver sus equipos eléctricos y electrónicos a los centros de recogida designados sin coste alguno *.

En algunos países* es posible que también su vendedor local se lleve su viejo producto sin coste alguno si Ud. compra uno nuevo similar.

*) Por favor, póngase en contacto con su autoridad local para obtener más detalles.

Si sus equipos eléctricos o electrónicos usados tienen pilas o acumuladores, por favor deséchelos por separado con antelación según los requisitos locales.

Al desechar este producto correctamente, ayudará a asegurar que los residuos reciban el tratamiento, la recuperación y el reciclaje necesarios, previniendo de esta forma posibles efectos negativos en el medio ambiente y la salud humana que de otra forma podrían producirse debido a una manipulación de residuos inapropiada.

2. En otros países fuera de la Unión Europea

Si desea desechar este producto, por favor póngase en contacto con las autoridades locales y pregunte por el método de eliminación correcto.

Para Suiza: Los equipos eléctricos o electrónicos pueden devolverse al vendedor sin coste alguno, incluso si no compra ningún nuevo producto. Se puede encontrar una lista de otros centros de recogida en la página principal de www.swico.ch o www.sens.ch.

B. Información sobre Eliminación para empresas usuarias

1. En la Unión Europea

Si el producto se utiliza en una empresa y quiere desecharlo:

Por favor póngase en contacto con su distribuidor SHARP, quien le informará sobre la recogida del producto. Puede ser que le cobren los costes de recogida y reciclaje. Puede ser que los productos de tamaño pequeño (y las cantidades pequeñas) sean recogidos por sus centros de recogida locales.

Para España: por favor, póngase en contacto con el sistema de recogida establecido o con las autoridades locales para la recogida de los productos usados.

2. En otros países fuera de la Unión Europea

Si desea desechar este producto, por favor póngase en contacto con sus autoridades locales y pregunte por el método de eliminación correcto.

ESPAÑOL

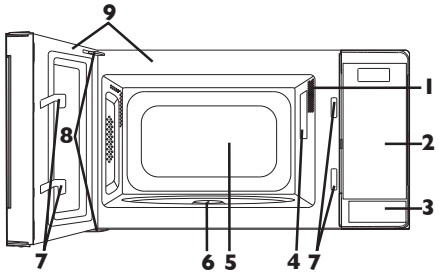
4 R-240 Spanish.indd 3 09.12.1 4:30:26 PM

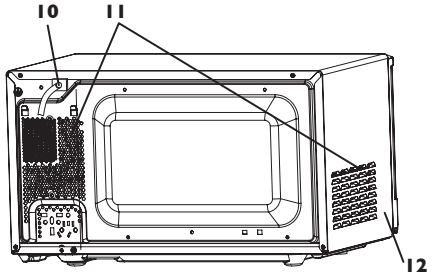
INDICE

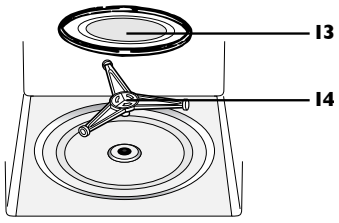
Manual de instrucciones

ESTIMADO CLIENTE S-1
INFORMACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN S-2
HORNO Y ACCESORIOS S-4
PANEL DE CONTROL S-5
MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD S-6-8
INSTALACION S-8
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCTIONAMIENTO S-9
NIVEL DE POTENCIA DE MICROONDAS S-9
OPERACIONES MANUALES S-10
COCCIÓN POR MICROONDAS S-10
DESCONGELACIÓN S-11
OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES S-12-14
FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO S-15
NOTAS SOBRE COCCIÓN AUTOMÁTICA POR PESO S-16
TABLA SOBRE COCCIÓN AUTOMÁTICA POR PESO S-16
FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN CON VELOCIDAD S-17
FUNCIONAMIENTO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA S-17-18
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO S-19
COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE REPARACIONES S-19
QUÉ SON LAS MICROONDAS S-20
LA VAJILLA APPROPIADA S-21
SUGERENCIAS Y TECNICAS S-22-24
ESPECIFICACIONES S-25
DIRECCIONES DE SERVICIO 251-256

4 R-240 Spanish.indd 4 09.12.1 4:30:27 PM







HORNO

1. Lámpara del horno
2. Panel de control
3. Botón para abrir la puerta
4. Tapa de la guía de ondas (NO QUITAR)
5. Cavidad del horno
6. Acoplamiento
7. Pestillos de seguridad de la puerta
8. Bisagras
9. Sellos de la puerta y superficies de sellado
10. Cable de alimentación
11. Orificios de ventilación
12. Exterior de la caja

ESPAÑOL

ACCESORIOS:

Compruebe que dispone de todos los accesorios siguientes:

(13) Plato giratorio **(14)** Soporte del rodillo

Coloque el soporte del rodillo en el suelo de la cavidad del horno.
Coloque después el plato giratorio sobre el soporte colocado en la acoplamiento.
Levante los platos o recipientes cuando vaya a sacarlos del horno para no golpear el borde del plato giratorio y evitar dañarlo.

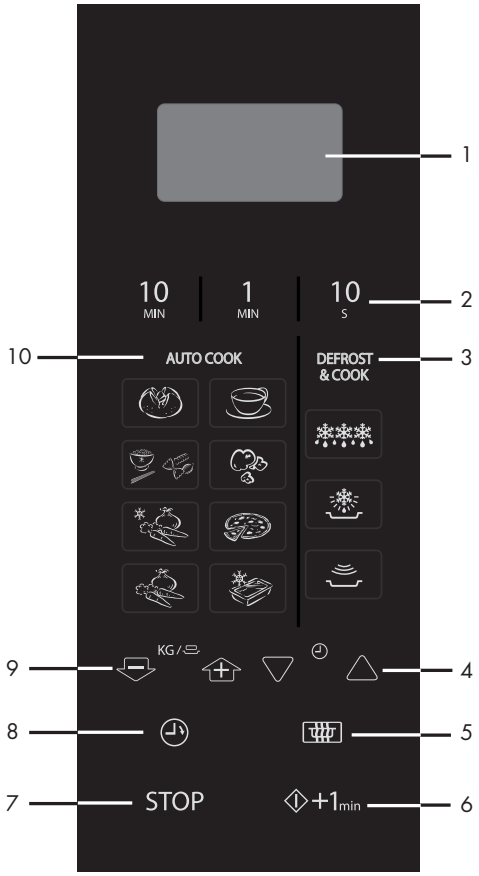
NOTA: Cuando haga el pedido de los accesorios, indíquele a su distribuidor o técnico de servicio SHARP autorizado los dos datos siguientes: el nombre de la pieza, y el nombre del modelo.

NOTAS:

- La tapa de la guía de ondas es frágil. Se debe tener cuidado al realizar la limpieza del interior del horno para no dañarlo.
- Siempre opere el horno con el plato giratorio y el soporte del rodillo colocados correctamente. Esto debe aplicarse siempre, incluso durante la cocción. Si el plato giratorio está colocado incorrectamente podría hacer ruido, no girar correctamente y podría ocasionar daños en el horno.
- El plato giratorio gira en sentido horario o antihorario. La dirección giratoria podría cambiar cada vez que inicia el horno. Esto no afecta el desempeño de la cocción.

4 R-240 Spanish.indd 5 09.12.1 4:30:27 PM

PANEL DE CONTROL



1. **Visualizador digital**
2. Teclas de **TIEMPO**
3. Teclas de **DESCONGELACIÓN y COCCIÓN**
   - DESCONGELACIÓN CON VELOCIDAD
   - DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA POR PESO
   - COCCIÓN AUTOMÁTICA POR PESO
4. Teclas de **MÁS/MENOS TIEMPO**
5. Tecla de **NIVEL DE POTENCIA**
6. Tecla de **COMENZAR/+1min**
7. Tecla de **PARADA**
8. Tecla de **TEMPORIZADOR COCINA**
9. Teclas de **PESO**
10. Teclas de **COCCIÓN AUTOMÁTICA**
    - Patata al horno
    - Recalentar Té/Café
    - Arroz, Pasta
    - Palomitas de maíz
    - Verduras congeladas
    - Pizza
    - Verduras frescas
    - Comida congelada

4 R-240 Spanish.indd 6 09.12.1 4:30:28 PM

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTAS FUTURAS.

Para evitar incendios

Los hornos de microondas no deben dejarse funcionando sin que haya alguien controlando su cocción. Los niveles de potencia que sean demasiado altos o los tiempos de cocción demasiado largos pueden calentar excesivamente los alimentos y originar incendios.

Este microondas está exclusivamente diseñado para su utilización sobre una encimera. No está diseñado para ser empotrado en una pared o en una vitrina. No coloque el horno en un gabinete.
La toma de corriente eléctrica debe estar fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse sin dificultades en caso de emergencia.
El suministro de C.A. debe ser de 230 V, 50 Hz, con un fusible en la línea de distribución de 10 A como mínimo, o un interruptor en el circuito de distribución de 10 A como mínimo.
Deberá prepararse un circuito eléctrico independiente sólo para este aparato.
No coloque el horno en superficies donde se genere calor. Por ejemplo, no lo sitúe cerca de un horno normal.
No instale el horno en lugares que tengan alta humedad o donde pueda acumularse humedad.
No guarde ni use el horno en exteriores.

Si observa humo, apague o desenchufe el cable del horno y mantenga la puerta cerrada para extinguir las llamas que pudieran haberse producido.
Utilice sólo recipientes, envases y utensilios adecuados para cocinar con microondas. Vea las sugerencias correspondientes en el libro adjunto de cocina (a página E-21). Deberá comprobar que los utensilios sean adecuados para su empleo con hornos microondas.
Cuando caliente comida en recipientes de plástico o de papel, vigile el horno porque existe la posibilidad de que se enciendan.
Limpie la tapa de la guía de ondas, la cavidad del horno, el plato giratorio y el soporte del rodillo después de utilizarlos. Quíteles siempre la grasa dado que ésta podría sobrecalentarse la próxima vez que use el horno y empezar a echar humo o prenderse fuego.

No coloque materiales inflamables cerca del horno o de los orificios de ventilación.
No bloquee la entrada de los orificios de ventilación.
Quite todos los precintos metálicos, envolturas de alambre, etc. que tenga la comida dado que podrían formarse arcos o chispas eléctricas en las superficies metálicas y ocasionar incendios.
No utilice el horno de microondas para freir con aceite o para calentar aceite con el que va a freir después. No se puede controlar la temperatura y podría prenderse fuego.
Para hacer palomitas de maíz (popcorn) utilice sólo un horno de microondas especial para ello.
No guarde comida ni ningún otro alimento dentro del horno. Compruebe las posiciones programadas después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va a ser la correcta.
Para evitar el calentamiento excesivo y un incendio, tenga mucho cuidado cuando cocine o caliente alimentos con un contenido alto de azúcar o grasa como, por ejemplo, salchichas envueltas en hojaldre, pasteles o pudín de Navidad.
Utilice este manual de instrucciones y el recetario adjunto conjuntamente.

Para evitar estropear el horno

ADVERTENCIA:
No haga funcionar el horno si está estropeado o funciona mal. Compruebe los puntos siguientes antes de utilizarlo.
a) La puerta; asegúrese de que la puerte cierra bien y compruebe que no está ni deformada ni combada.
b) Las bisagras y pestillos de seguridad de la puerta; compruebe que no están ni rotos ni flojos.
c) Los sellos de la puerta y las superficies de sellado; asegúrese de que no han sufrido daños y están en perfectas condiciones.
d) Dentro del horno o en la puerta; asegúrese de que no hay abolladuras.
e) El cable y el enchufe de alimentación de la corriente; asegúrese de que no están estropeados.
Si la puerta o los sellos de la puerta están dañados, no deberá ponerse en funcionamiento el horno hasta que un técnico competente lo haya reparado.
En ningún caso ajuste, repare ni modifique el horno personalmente. Hacerlo es peligroso para cualquier persona que carezca de los conocimientos necesarios para llevar a cabo tareas de servicio o reparación que requieran la extracción de una cubierta que impida la exposición a la energía de microondas.

No ponga el horno a funcionar con la puerta abierta ni altere de ninguna forma los pestillos (cierres) de la puerta de seguridad.
No haga funcionar el horno si hay algún objeto atrapado entre los sellos de la puerta y las superficies de sellado.

No permita que se acumule grasa o suciedad en los sellos de las puertas ni en partes adyacentes. Limpie el horno en los intervalos regulares y quite cualquier depósito del alimento. Siga las instrucciones de "Limpieza y Mantenimiento", en la página E-19. Si el horno no se mantiene limpio podría deteriorarse su superficie, lo que podría perjudicar a la vida útil del aparato así como provocar una situación peligrosa.

ESPAÑOL

4 R-240 Spanish.indd 7 09.12.1 4:30:30 PM

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Las personas que llevan un MARCAPASOS deben comprobar con su médico o el fabricante del marcapasos las precauciones que deben tomar con respecto a los hornos de microondas.

Para evitar sacudidas eléctricas

Bajo ningún concepto se deberá desmontar la caja exterior.

No derrame nada ni introduzca ningún objeto en los orificios de los cierres de la puerta o en los orificios de ventilación. En caso de que cayera algo, apague el horno, desenchúfelo inmediatamente y llame al técnico de servicio SHARP autorizado.

No sumerja en agua ni en ningún otro líquido el cable de alimentación ni el enchufe.

No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o de la superficie en la que esté situado el horno.

Mantenga el cable de alimentación alejado de las superficies calientes,incluyendo la parte posterior del horno. No intente cambiar la lámpara del horno usted mismo ni permita que lo haga nadie excepto un electricista autorizado por SHARP.

Si la lámpara se estropea, consúltelo con su distribuidor o con un técnico de servicio SHARP autorizado. Si se estropea el cable de alimentación de este aparato, debrá cambiarlo por un cable especial. El cambio debe efectuarlo un técnico de servicio SHARP autorizado.

Para evitar la posibilidad de explosión y de repentina de ebullición:

ADVERTENCIA: Para evitar el riesgo de explosión y ebullición repentina. No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados ya que podrían explotar.
El calentamiento de bebidas con microondas puede retardar la ebullición eruptiva, por lo que deberá tener cuidado cuando manipule el recipiente.

No use nunca recipientes o envases sellados. Quite los cierres y tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar al acumularse la presión incluso después de haber apagado el horno.

Tenga cuidado cuando caliente líquidos en el horno de microondas. Utilice un recipiente de boca ancha para que puedan escapar las burbuijas.

No caliente nunca líquidos en recipientes de boca estrecha tales como biberones, dado que su contenido podria salirse del recipiente al calentarse y provacar quemaduras.

Para evitar la salida repentina de líquido hirviendo y las posibles quemaduras:

1. No emplee un tiempo excesivo.
2. Agite el líquido antes de calentarlo/recalentarlo.
3. Es aconsejable introducir una varilla de vidrio o utensilio similar (no metal) en el líquido mientras calienta.
4. Deje el líquido en reposo durante un mínimo de 20 segundos al final del tiempo de cocción para evitar que hierva y salpique después.

No cocine huevos con la cáscara ni caliente huevos cocidos duros enteros en hornos microondas ya que podrían explotar incluso después de haber terminado de calentarlos el microondas. Para cocinar o volver a calentar huevos que no estén mezclados o revueltos, pinche las yemas y las claras para que no exploten. Corte también los huevos duros con cáscara antes de calentarlos en el horno de microondas.

Agujeree la piel o cáscara de alimentos como las patatas, salchichas y fruta antes de cocinarlos porque si no podrían explotar.

Para evitar quemaduras

ADVERTENCIA: El contenido de biberones y de recipientes de comidas para bebésdebe ser agitado o movido y deberá comprobar la temperatura antes de su consumo a fin de evitar quemaduras.

No toque o mueva nunca el grill inferior mientras está caliente. Utilice agarradores o manoplas especiales para horno al sacar la comida para evitar quemarse.

Abra siempre los recipientes, paquetes de palomitas de maíz, bolsas para cocinar en horno, etc., lejos de la cara y manos para evitar quemarse con el vapor o líquido hirviendo.

Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura de los alimentos y remuévalos antes de servirlos, prestando especial atención a la temperatura de comidas y bebidas para bebés, niños o ancianos.

La temperatura del recipiente no es una buena indicación de la temperatura de la comida o bebida; compruebe siempre la temperatura de la comida.

Conviene siempre apartarse de la puerta del horno al abrirlo para evitar quemarse al salir el vapor y el calor.

Los alimentos rellenos cocidos al horno deben cortarse en rodajas después de calentarlos para que salga el vapor y evitar quemaduras.

Para evitar que los niños lo utilicen de forma inadecuada

ADVERTENCIA: Sólo se debe permitir a los niños utilizar el horno sin supervisión alguna cuando se les haya dado instrucciones adecuadas para que puedan usarlo de modo seguro y comprendan los peligros de un uso incorrecto. Este artefacto no está diseñado para su uso por parte de personas discapacitadas física o mentalmente, niños, con poca experiencia o sin conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones precisas por parte de alguien responsable de su seguridad. Los niños deben estar bajo la supervisión de un adulto para evitar que jueguen con los distintos modos.

Los niños pueden utilizar los hornos de microondas sólo cuando estén bajo supervisión de las personas mayores. No apoyarse ni agarrarse de la puerta del horno. No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete.

A los niños se les debe enseñar todas las medidas

4 R-240 Spanish.indd 8 09.12.1 4:30:30 PM

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

de seguridad importantes tales como la utilización de guantes o manoplas para no quemarse, retirar con cuidado las envolturas de las comidas y tener un cuidado especial con los alimentos (por ej., los envueltos en materiales autocalentables) diseñados para tostar la comida porque puede que estén demasiado calientes.
No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno.
No mueva el horno mientras está funcionando.
Este horno es para preparar solamente comidas en el hogar ydebe utilizarse sólo para cocinar alimentos. No es adecuadopara utilizarlo con fines comerciales o de laboratorio.

Para prevenir averías en el horno y para no estropearlo, tenga en cuenta lo siguiente:

No haga funcionar el horno cuando esté vacío.
Si utiliza algún plato para dorar o materiales autocalentables,coloque siempre debajo un aislador termorresistente como,por ejemplo, un plato de porcelana para evitar que seestropee el plato giratorio y el soporte del rodillo debido alesfuerzo calorífico.
No debe sobrepasar el tiempo deprecalentamiento especificado en las instrucciones del plato.
No utilice utensilios de metal que reflejan las microondasy pueden ocasionar arcos o chispas eléctricas. No ponganunca latas en el horno.
Utilice sólo el plato giratorio y el soporte del rodillo diseñados paraeste horno. No hacer funcionar el horno sin el plato giratorio.
Para evitar que se rompa el plato giratorio:
(a) Antes de limpiar el plato giratorio con agua, déjelo enfriar.
(b) No ponga comidas ni utensilios calientes sobre un plato giratorio frío.
(c) No ponga comidas ni utensilios fríos sobre un plato giratorio caliente.
No coloque nada en la partes exteriores del horno mientras está funcionando.

NOTAS:

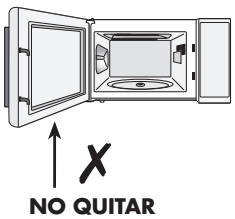
Si no está seguro de cómo conectar el horno, sírvase consultar a un electricista cualificado.
Ni el fabricante ni el proveedor aceptan responsabilidad alguna por cualquier avería del horno o heridas personales sufridas por dejar de observar el procedimiento correcto de conexión eléctrica.
Puede que se forme vapor o gotas de agua algunas veces en las paredes del horno o cerca de los sellos de las puertas y de las superficies de sellado. Esto es bastante normal y no indica que haya ninguna fuga de microondas ni ninguna avería.

ESPAÑOL

INSTALACION

1. Retire todo el material de embalaje del interior del horno. Despegue la etiqueta de características de la parte exterior de la puerta si hay una pegada.

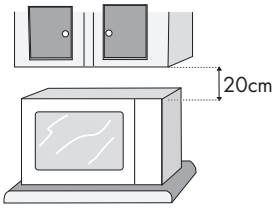
No quite la película protectora pegada en elinterior de la puerta.



2. Compruebe el horno cuidadosamente por si está estropeado.

3. Coloque el horno sobre una superficie plana y nivelada que sea suficientemente resistente para soportar no sólo el peso del horno, sino también el plato o comida más pesado que pueda cocinar.
No coloque el horno en un gabinete.

4. Asegúrese de que queda un espacio libre de 20 cm como mínimo encima del horno. Deje un espacio de 10 cm en la parte posterior y 5 cm en ambos lados.



5. Conecte la clavija del horno a un enchufe tomacorriente normal del hogar que esté conectado a tierra.

4 R-240 Spanish.indd 9 09.12.1 4:30:30 PM

ANTES DE LA PUESTA EN FUNCTIONAMIENTO

Su horno viene pre-ajustado para el modo de ahorro de energía. Esta utilidad ahorra electricidad cuando el horno no está en uso. Cuando lo conecte por primera vez no se visualizará nada en el visualizador digital.

Para operar el horno en el modo de ahorro de energía:

1. Conecte el horno. No se visualizará nada en el visualizador en este momento.

2. Abra y cierre la puerta. El visualizador del horno mostrará " : ".

En el modo de ahorro de energía, si no opera el horno durante 3 minutos o más (es decir, cerrar la puerta, pulsar la tecla de **PARADA** o al final de la cocción), no podrá operar el horno hasta que abra y cierre la puerta.

NOTA: Tenga en cuenta que este modelo NO tiene la función de reloj.

NIVEL DE POTENCIA DE MICROONDAS

Nivel de potencia	Pulse la tecla **NIVEL DE POTENCIA**	Parciento
ALTO	X1	P100
	X2	P90
MEDIO ALTO	X3	P80
	X4	P70
MEDIO	X5	P60
	X6	P50
MEDIO BAJO (Descongelación)	X7	P40
	X8	P30
BAJO (Descongelación)	X9	P20
	X10	P10

ADVERTENCIA: El nivel de potencia del microondas se encuentra ajustado de forma predeterminada en P100 a menos que pulse la tecla **NIVEL DE POTENCIA**.

- Su horno cuenta con 10 niveles de potencia, como se muestra.

- Para cambiar el nivel de potencia de cocción, pulse la tecla **NIVEL DE POTENCIA** hasta que el visualizador indique el nivel deseado y enseguida introduzca el tiempo requerido. Pulse la tecla **COMENZAR/+1min** para iniciar el horno.

- **Nivel de potencia**
  El nivel de potencia de las microondas varía activando y desactivando la energía de las microondas. Al usar niveles de potencia diferentes a P100 podrá escuchar la energía de las microondas pulsando y dejando de pulsar conforme el alimento se cocina o se descongela.

- **Para comprobar el nivel de potencia**
  Para comprobar el nivel de potencia de microondas durante la cocción se pulsa la tecla de **NIVEL DE POTENCIA**. Mientras se está tocando la tecla de **NIVEL DE POTENCIA** con el dedo se ve en el visualizador el nivel de potencia. El horno continúa contando el tiempo aunque el visualizador esté indicando el nivel de potencia.

Por lo general rigen las siguientes recomendaciones:

P100/90 - (ALTO salida = 800/720W) Utilizado para cocción rápida o para recalentar, p.ej. guisos, bebidas calientes, verduras, pescado, etc.

P80/70 - (MEDIO ALTO salida = 640/560W) Utilizado para la cocción más prolongada de alimentos densos, como carne asada, pasteles de carne y comidas al plato y también para platos sensibles como pasteles de bizcocho. En este modo reducido, la comida se cocerá homogéneamente sin quemarse por los lados.

P60/50 - (MEDIO salida =480/400W) Para alimentos densos que requieren un tiempo de cocción largo en la cocina convencional, por ejemplo platos de buey. Se recomienda utilizar este ajuste de la potencia para asegurar que la carne quede tierna.

P40/30 - (MEDIO BAJO salida = 320/240W Descongelación) Seleccione este ajuste para descongelar asegurando que el plato se descongela uniformemente. Este ajuste es también ideal para cocer a fuego lento arroz, pasta, etc. y para cocer flanes de huevo.

P20/10 - (BAJO salida = 160/80W) Para descongelación cuidadosa, por ejemplo de dulces o pasteles de crema.

4 R-240 Spanish.indd 10 09.12.1 4:30:31 PM

OPERACIONES MANUALES

Cómo abrir la puerta:
Para abrir la puerta del horno, presione el botón de apertura de la puerta.

Cómo iniciar el horno:
Prepare y coloque el alimento en un recipiente adecuado sobre el plato giratorio o colóquelo directamente sobre el plato giratorio. Cierre la puerta y pulse la tecla **COMENZAR/+1min** después de seleccionar el modo de cocción deseado.

Use la tecla de **PARADA** para:

1. Borrar un error durante la programación.
2. Detener el horno temporalmente durante la cocción.
3. Cancelar un programa durante la cocción, pulse dos veces la tecla de **PARADA**.
4. Para ajustar y cancelar el bloqueo para niños (consulte la página E-14).

COCCIÓN POR MICROONDAS

ESPAÑOL

Con las operaciones manuales podrá programar el horno para un máximo de 99 minutos 50 segundos (99.50).

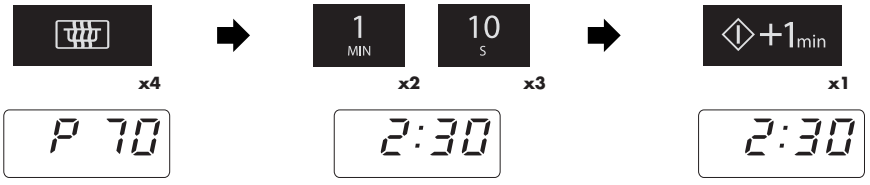
COCCIÓN MANUAL
- Introduzca el tiempo de cocción y use los niveles de potencia de microondas P10 a P100 para la cocción (consulte la página E-9).
- Remueva o voltee los alimentos cuando sea posible, 2 - 3 veces durante la cocción.
- Después de la cocción, cubra los alimentos y déjelos reposar, cuando sea recomendado.

Ejemplo:
Para la cocción de 2 minutos y 30 segundos con el nivel de potencia P70.

1. Introduzca el nivel de potencia pulsando 4 veces la tecla **NIVEL DE POTENCIA** para P70.

2. Introduzca el tiempo de cocción pulsando dos veces la tecla **1 MIN** y después 3 veces la tecla **10 SEG**.

3. Pulse la tecla **(COMENZAR)/ +1min** para iniciar el temporizador.



El visualizador mostrará el conteo regresivo con el tiempo de cocción establecido.

4 R-240 Spanish.indd 11 09.12.1 4:30:32 PM

DESCONGELACIÓN

DESCONGELACIÓN MANUAL

- Introduzca el tiempo de descongelación y use los niveles de potencia de microondas P10 o P30 para descongelar (consulte la página E-9).
- Remueva o voltee los alimentos cuando sea posible, 2 - 3 veces durante el descongelamiento.
- Después de la descongelación, cubra los alimentos con papel aluminio y deje reposar hasta que se hayan descongelado completamente.

Ejemplo:

Para descongelar durante 10 minutos en el nivel de potencia P30.

1. Introduzca el nivel de potencia pulsando 8 veces la tecla **NIVEL DE POTENCIA**.

2. Introduzca el tiempo de descongelación pulsando una vez la tecla **10 MIN**.

3. Pulse la tecla ◇ **(COMENZAR)/ +1min** para iniciar el temporizador.

El visualizador mostrará el conteo regresivo con el tiempo de cocción establecido.

NOTAS:

Cuando el horno comienza, se encenderá la lámpara y el plato giratorio empezará a girar en sentido horario o antihorario.

Cuando se abre la puerta durante el proceso de cocción se para automáticamente el tiempo contado en el visualizador digital. El tiempo de cocción empieza a contarse de nuevo cuando se cierra la puerta y se pulsa la tecla de **COMENZAR/+1min**.

Si se desea saber el nivel de potencia que se está usando durante la cocción se pulsa la tecla de **NIVEL DE POTENCIA**. Mientras se toca la tecla de **NIVEL DE POTENCIA** con el dedo se ve en el visualizador el nivel de potencia.

4 R-240 Spanish.indd 12 09.12.1 4:30:33 PM

1. COCCIÓN EN VARIAS SECUENCIAS

Se pueden introducir un máximo de 2 secuencias, formadas por tiempo y modo de cocción manual.

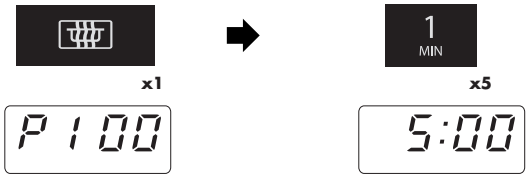
Ejemplo:

Para cocinar arroz: 5 minutos en la potencia de P100 (Etapa 1)
16 minutos en la potencia de P30 (Etapa 2)

ETAPA 1

1. Introduzca el nivel de potencia pulsando una vez la tecla **NIVEL DE POTENCIA**.

2. Introduzca el tiempo de cocción pulsando 5 veces la tecla **1 MIN**.



ETAPA 2

3. Introduzca el nivel de potencia pulsando 8 veces la tecla **NIVEL DE POTENCIA**.

4. Introduzca el tiempo de cocción pulsando una vez la tecla **10 MIN** y después 6 veces la tecla **1 MIN**.

5. Pulse una vez la tecla ◇ **(COMENZAR)/+1min** para iniciar la cocción.

El horno empezará a cocinar durante 5 minutos a P100 y luego durante 16 minutos con P30.

2. FUNCIÓN DE MINUTO MÁS

La tecla de **COMENZAR/+1min** permite utilizar las dos funciones siguientes:

a. Inicio directo de cocción
Se puede empezar directamente la cocción con el nivel de potencia de microondas P100 durante 1 minuto pulsando la tecla de **COMENZAR/+1min**.

NOTA: Para evitar manipulaciones indebidas por los niños la tecla de **COMENZAR/+1min** sólo puede usarse dentro de 3 minuto de la operación inmediatamente precedente, p.ej. el cierre de la puerta o la pulsación de la tecla de **PARADA**.

b. Prolongación del tiempo de cocción
Podrá extender el tiempo de cocinado durante la cocción manual en múltiplos de 1 minuto si pulsa la tecla de **COMENZAR/+1min** mientras el horno está funcionando.

NOTA: El tiempo de cocción podría extenderse hasta un máximo de 99 minutos.

ESPAÑOL

4 R-240 Spanish.indd 13 09.12.1 4:30:34 PM

OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES

3. MENOS (▼) TIEMPO y MÁS (▲) TIEMPO:

Las teclas **MENOS (▼) TIEMPO** y **MÁS (▲) TIEMPO** le permiten:

- Disminuir o incrementar el tiempo de cocción/descongelación cuando el horno esté en uso (solamente la cocción manual).

PARA USAR LA OPCIÓN DE MENOS Y MÁS CON LA COCCIÓN MANUAL

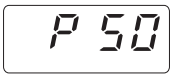
Pulse la tecla **MENOS (▼) TIEMPO** o **MÁS (▲) TIEMPO** para disminuir o incrementar el tiempo de cocción o de descongelación en múltiplos de 1 minuto cuando el horno esté en uso. El tiempo de cocción total se puede incrementar hasta un máximo de 99 minutos.

Ejemplo:

Para cocinar en el nivel P50 durante 10 minutos y después disminuir el tiempo de cocción en 2 minutos:

1. Introduzca el nivel de potencia pulsando 6 veces la tecla **NIVEL DE POTENCIA**.

x6



2. Introduzca el tiempo de cocción pulsando una vez la tecla **10 MIN**.

x1

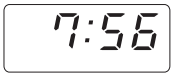
3. Pulse la tecla ◇ **(COMENZAR)/+1min** para iniciar el temporizador.

x1

4. Reduzca el tiempo de cocción pulsando dos veces la tecla **MENOS TIEMPO**.

x2

El tiempo de cocción se reduce en 2 minutos y continúa en cuenta regresiva, por ejemplo:



4 R-240 Spanish.indd 14 09.12.1 4:30:35 PM

4. FUNCIÓN DE TEMPORIZADOR COCINA:
Puede usar el temporizador de cocina para sincronizar el tiempo cuando la cocción por microondas no esté involucrada por ejemplo al hervir huevos en una hornilla convencional o para monitorear el tiempo de reposo para los alimentos cocidos/descongelados.

Ejemplo:
Para ajustar el temporizador en 5 minutos.

1. Pulse una vez la tecla **TEMPORIZADOR COCINA**.

2. Introduzca el tiempo deseado pulsando 5 veces la tecla **1 MIN**.

3. Pulse la tecla ◇ **(COMENZAR)/ +1min** para iniciar el temporizador.

Verifique el visualizador

x1 x5 x1

El visualizador mostrará la cuenta regresiva. Cuando el visualizador alcance cero, sonará la señal audible.

ESPAÑOL

Puede introducir en cualquier momento hasta 99 minutos, 50 segundos. Para cancelar el TEMPORIZADOR COCINA mientras está la cuenta regresiva, simplemente pulse la tecla de **PARADA**.

NOTA: La función de TEMPORIZADOR COCINA no se puede usar durante la cocción.

5. BLOQUEO PARA NIÑOS:
Use esta función para prevenir el funcionamiento no supervisado del horno por niños pequeños. El indicador de BLOQUEO DE NIÑOS se mostrará en la pantalla del visualizador y el horno no se podrá operar mientras esté establecido este BLOQUEO DE NIÑOS.

a. Para establecer el BLOQUEO DE NIÑOS:
Pulse y mantenga pulsada la tecla de **PARADA** durante 3 segundos, se escuchará un bip y se encenderá el indicador de bloqueo.

b. Para cancelar el BLOQUEO DE NIÑOS:
Pulse y mantenga pulsada la tecla de **PARADA** durante 3 segundos hasta que se apague el indicador de bloqueo en el visualizador.

4 R-240 Spanish.indd 15 09.12.1 4:30:36 PM

FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO

La cocción y descongelación de forma automática le permite realizar la cocción y descongelación usando los programas preestablecidos cuando el tiempo haya sido establecido por usted, por ejemplo en COCCIÓN AUTOMÁTICA o en los menús de DESCONGELACIÓN Y COCCIÓN (COCCIÓN AUTOMÁTICA POR PESO, DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA POR PESO y DESCONGELACIÓN CON VELOCIDAD).

La COCCIÓN/DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA POR PESO le permite realizar la cocción o descongelación de alimentos pre-programados listados. Siga los siguientes ejemplos para saber cómo operar estas funciones.

La opción de COCCIÓN AUTOMÁTICA POR PESO le permite cocinar 3 menús populares.

Al cocinar carne de res, pulse la tecla COCCIÓN AUTOMÁTICA POR PESO 1 vez, aparecerá en la pantalla [C 0 1].

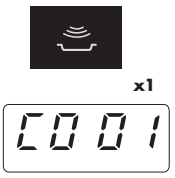
Al cocinar cordero, pulse la tecla COCCIÓN AUTOMÁTICA POR PESO 2 veces, aparecerá en la pantalla [C 0 2].

Al cocinar carne de puerco, pulse la tecla COCCIÓN AUTOMÁTICA POR PESO 3 veces, aparecerá en la pantalla [C 0 3].

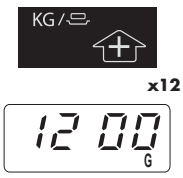
Ejemplo 1:

Para cocinar carne de res con un peso de 1,2 kg congelada usando COCCIÓN AUTOMÁTICA POR PESO.

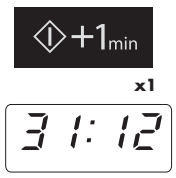
1. Pulse una vez la tecla **COCCIÓN AUTOMÁTICA POR PESO**.



2. Introduzca el peso pulsando las teclas de **PESO** hasta que se muestre el peso deseado.



3. Pulse una vez la tecla ◊ **(COMENZAR)/+1min** para iniciar la cocción.



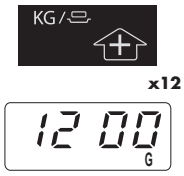
El visualizador mostrará el conteo regresivo con el tiempo de cocción establecido.

Ejemplo 2:

Para descongelar carne unida con un peso de 1,2 kg usando DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA POR PESO.

1. Seleccione el menú requerido pulsando una vez la tecla **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA POR PESO**.

2. Introduzca el peso pulsando las teclas de **PESO** hasta que se muestre el peso deseado.



3. Pulse una vez la tecla ◊ **(COMENZAR)/+1min** para iniciar la cocción.

El visualizador mostrará el conteo regresivo durante el tiempo de descongelación.

4 R-240 Spanish.indd 16 09.12.1 4:30:37 PM

NOTAS SOBRE COCCIÓN AUTOMÁTICA POR PESO

RANGO DE PESO:

- El peso de los alimentos debe redondearse hacia arriba o hacia abajo al 0,1 kg más cercano, por ejemplo, 0,65 kg a 0,7 kg ó 0,34 kg a 0,3 kg.
- Está limitado a introducir un peso dentro del rango (consulte las siguientes tablas).

NOTAS:

Al requerir alguna acción (por ejemplo, para voltear el alimento), el horno se detiene, suenan las señales audibles y parpadearán el tiempo de cocción restante y un indicador en el visualizador. Para continuar con la cocción, pulse la tecla **COMENZAR/+1min**.

La temperatura final variará dependiendo de la temperatura inicial, es decir si estaba congelado o a temperatura ambiente. Verifique que el alimento esté caliente al tacto después de la cocción. Si es necesario, puede extender el tiempo de cocción manualmente.

TABLA SOBRE COCCIÓN AUTOMÁTICA POR PESO

ESPAÑOL

MENÚ	RANGO DE PESO	PROCEDIMIENTO DE COCINA
Res asada	0,1kg - 2,0kg	• Coloque la carne en un refractario sobe el plato giratorio. • Voltee la carne cuando se escuche la señal audible. • Después de la cocción, deje la carne reposar envuelta en papel aluminio durante 10 minutos.
Cordero asado	0,1kg - 2,0kg	• Coloque la carne en un refractario sobe el plato giratorio. • Voltee la carne cuando se escuche la señal audible. • Después de la cocción, deje la carne reposar envuelta en papel aluminio durante 10 minutos.
Puerco asado	0,1kg - 2,0kg	• Coloque la carne en un refractario sobe el plato giratorio. • Voltee la carne cuando se escuche la señal audible. • Después de la cocción, deje la carne reposar envuelta en papel aluminio durante 10 minutos.

4 R-240 Spanish.indd 17 09.12.1 4:30:39 PM

FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN CON VELOCIDAD

Esta función descongela rápidamente los alimentos y al mismo tiempo le permite seleccionar un periodo de descongelación adecuado, dependiendo del tipo de alimento. Siga el siguiente ejemplo para saber cómo operar esta función.

Ejemplo: Para descongelar el alimento durante 10 minutos.

1. Seleccione el menú requerido pulsando una vez la tecla **DESCONGELACIÓN CON VELOCIDAD**.

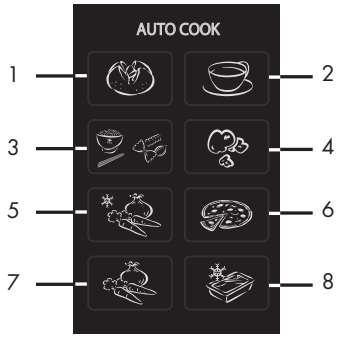
2. Introduzca el tiempo de cocción pulsando una vez la tecla **10 MIN**.

3. Pulse una vez la tecla ◊ **(COMENZAR)/+1min** para iniciar la cocción.

NOTA: Durante el proceso de descongelación el sistema entrará en pausa y le recodará que debe voltear el alimento para garantizar un descongelamiento uniforme. Al finalizar esto, pulse la tecla **COMENZAR/+1min** para reanudar la descongelación.

FUNCIONAMIENTO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

La COCCIÓN AUTOMÁTICA le permite realizar la cocción de alimentos listados en el panel de control y en las tablas de la página E-18. Siga el siguiente ejemplo para más detalles sobre cómo operar esta función.

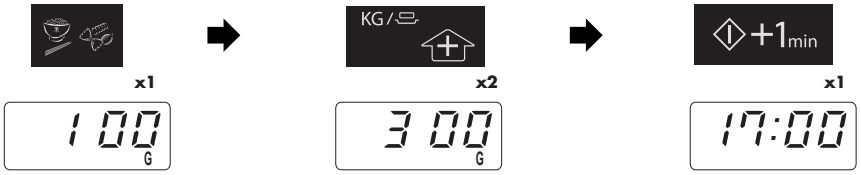


Example: Para cocinar 0,3 kg de arroz usando la cocción automática ARROZ PASTA.

1. Seleccione el menú requerido pulsando una vez la tecla **ARROZ, PASTA**.

2. Introduzca el peso pulsando las teclas de **PESO** hasta que se muestre el peso deseado.

3. Pulse una vez la tecla ◊ **(COMENZAR)/+1min** para iniciar la cocción.



4 R-240 Spanish.indd 18 09.12.1 4:30:39 PM

SELECCIÓN DE MENÚ: puede seleccionar el menú directamente en la hoja de teclas pulsando la tecla relevante.

Menús de cocción automática:

No	Food	Rango de peso
1	Patata al horno (cada una de 230 g)	1 - 3 piezas
2	Recalentar Té/Café (200 ml/taza)	1 - 3 tazas
3	Arroz Pasta (g)	0,1 - 0,3kg
4	Palomitas de maíz (predeterminado, 100 g)	1
5	Verduras congeladas (g)	0,2 - 0,6kg
6	Pizza (g)	0,15 - 0,45kg
7	Verduras frescas (g)	0,2 - 0,7kg
8	Comida congelada (g)	0,2 - 0,6kg

NOTAS:

1. Para bebidas y patatas, los parámetros en el visualizador no indican el peso sino el número de porciones.

2. Para palomitas de maíz, pulse una vez la tecla **PALOMITAS DE MAÍZ** para cocinar 100 g de palomitas de maíz, pulse la tecla **COMENZAR/+1min** para iniciar; si el tiempo de cocción predeterminado para 100 g de palomitas de maíz no es adecuado, solo pulse dos veces la tecla **PALOMITAS DE MAÍZ** y pulse las teclas numéricas para ingresar un tiempo de cocción adecuado, pulse la tecla **COMENZAR/+1min** para comenzar:

3. Para Arroz Pasta y Comida congelada, durante la cocción, el sistema entrará en pausa y sonarán varios bips para recordarle al usuario que realice alguna operación, enseguida pulse la tecla **COMENZAR/+1min** para reanudar la cocción.

ESPAÑOL

RANGO DE PESO:

- El peso de los alimentos debe redondearse hacia arriba o hacia abajo al 0,1 kg más cercano, por ejemplo, 0,65 kg a 0,7 kg ó 0,34 kg a 0,3 kg.

NOTAS:

- Si existe algún requisito para remover la comida durante el proceso de cocción automática el horno se detendrá y se escuchará un sonido, al mismo tiempo se mostrará el tiempo de cocción restante en el visualizador. Para continuar con la cocción una vez que el alimento ha sido removido pulse la tecla **COMENZAR/+1min**.
- La temperatura final variará dependiendo de la temperatura inicial del alimento. Verifique que el alimento esté caliente al tacto después de la cocción. Si es necesario, puede extender el tiempo de cocción manualmente.
- Los resultados obtenidos al usar la cocción automática dependen de las variaciones tales como la forma y el tamaño del alimento y de sus preferencias personales en relación con los resultados de cocción. Si no está satisfecho con el resultado programado, ajuste el tiempo de cocción para satisfacer sus preferencias.

4 R-240 Spanish.indd 19 09.12.1 4:30:42 PM

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIÓN: NO UTILICE PRODUCTOS COMERCIALES PARA LA LIMPIEZA DE HORNOS, APARATOS DE LIMPIEZA A VAPOR, PRODUCTOS ABRASIVOS, PRODUCTOS FUERTES, NINGÚN PRODUCTO QUE CONTENGA HIDRÓXIDO DE SODIO NI ESTROPAJOS PARA LIMPIAR NINGUNA PARTE DEL HORNO.

LIMPIE EL HORNO A INTERVALOS REGULARES Y EXTRAIGA LAS ACUMULACIONES DE RESIDUOS DE COMIDAS – Mantenga limpio el horno, porque de lo contrario podría deteriorarse la superficie. Esto podría afectar adversamente la vida de servicio del aparato y hacer correr el peligro de situaciones peligrosas.

Exterior del horno
El exterior de su horno puede limpiarse fácilmente con jabón suave y agua. No se olvide de eliminar el jabón con un paño y de secar el exterior del horno con una toalla suave.

Panel de control
Antes de limpiar el panel, abra la puerta para desactivar las teclas del panel de control. Tenga cuidado al limpiar el panel de control. Utilizando un paño humedecido solamente en agua, páselo suavemente por el panel hasta que éste quede limpio. No utilice mucha agua. No emplee ningún producto de limpieza químico o abrasivo.

Interior del horno
1. Para limpiar el horno, quite las partes de comida derramada y las salpicaduras con un paño humedecido o con una esponja, después de usarlo y mientras está todavía caliente. Para limpiar las salpicaduras o manchas más grandes, utilice jabón suave y quítelas frotando varias veces con un paño humedecido hasta que desaparezcan por completo.
2. Tenga cuidado de que el jabón o el agua no se introduzca por los pequeños orificios de las paredes porque el horno podría sufrir daños.
3. No utilice productos pulverizadores de limpieza en el interior del horno.

Mantenga la tapa de la guía de ondas siempre limpia en todo momento.
La tapa de la guía de ondas está construida con un material frágil y debe limpiarse con cuidado (siga las instrucciones de limpieza antes mencionadas).
NOTA: Si moja en exceso podría ocasionar la desintegración de la tapa de guía de ondas.
La tapa de la guía de ondas es una pieza consumible y sin limpieza regular, necesitará reemplazarla.

Plato giratorio y soporte del rodillo
Retire primero el plato giratorio y el soporte del rodillo del horno. Lave después tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo en agua jabonosa y séquelos con un paño seco. Tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo pueden lavarse también en un lavaplatos.

Puerta
Para quitar todos los rastros de suciedad, limpie conregularidad los dos lados de la puerta, las juntas y lassuperficies de cierre con un paño suave y húmedo. No utilicelimpiadores abrasivos.

NOTA: No deben utilizarse aparatos de limpieza a vapor.

COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE REPARACIONES

Sírvase consultar los puntos siguientes antes de solicitar los servicios de un técnico.

1. Alimentación eléctrica
   Compruebe si el enchufe de la alimentación está bien conectado a un toma de corriente apropiada.
   Compruebe si el fusible de línea de distribución/interruptor de distribución está en buen estado.
2. Ponga una taza de agua (aprox. 150 ml) en el horno y cierre la puerta de manera segura.
   Programe el horno para un minuto a potencia P100 y póngalo en funcionamiento.

¿Se enciende la lámpara del horno? SI _____ NO _____
¿Gira el plato giratorio? SI _____ NO _____
NOTA: El plato giratorio da vueltas en cualquier sentido.
¿Funciona la ventilación?
(Ponga la mano sobre las aberturas de ventilación y compruebe el flujo de aire.) SI _____ NO _____
¿Suena la señal después de 1 minuto? SI _____ NO _____
¿Se apaga el indicador de cocción en curso? SI _____ NO _____
¿Está caliente la taza de agua después de la operación precedente? SI _____ NO _____

Si la contestación a cualquiera de las preguntas precedentes es "NO", llame al concesionario o a un servicio de reparaciones autorizado por SHARP y comunique los resultados de la comprobación previa.

NOTA: Si cocina el alimento pasándose del tiempo normal usando P100 (800 W), la potencia del horno disminuirá automáticamente para evitar un sobrecalentamiento. (El nivel de potencia del microondas se reducirá).

Modo de cocción	Tiempo normal
Microondas P100	20 minutos

4 R-240 Spanish.indd 20 09.12.1 4:30:42 PM

QUE SON LAS MICROONDAS

Las microondas son ondas de energía, similar a aquellas que se usan para las señales de TV y de radio.

La energía eléctrica se convierte en energía de microondas, la cual es dirigida hacia la cavidad del horno por medio de una guía de ondas. Para evitar que el alimento y la grasa entre en la guía de ondas está protegida con una tapa de guía de ondas.

Las microondas no pueden pasar a través del metal, debido a esto la cavidad del horno está hecha de metal y existe una malla metálica fina sobre la puerta.

Durante la cocción las microondas aparecen por los costados de la cavidad del horno de forma aleatoria.

Las microondas pasarán a través de ciertos materiales, tales como el vidrio y el plástico, para calentar el alimento. (Consulte "Utensilios de cocina adecuados" en la página E-21).

Agua, azúcar y grasa presentes en el alimento absorben las microondas lo que ocasiona que estas vibren. Esto crea calor por medio de fricción, del mismo modo que sus manos se calientan al frotarlas.

Las áreas externas del alimento se calientan por la energía de microondas, después el calor se mueve hacia el centro por conducción, de igual forma que lo hace durante la cocción convencional. Es importante voltear, reacomodar o remover los alimentos para garantizar que el calentamiento sea uniforme.

Una vez finalizada la cocción, el horno automáticamente se detiene produciendo microondas.

El tiempo de reposo es necesario después de la cocción, ya que eso habilita al calor dispersarse uniformemente por todo el alimento.

4 R-240 Spanish.indd 21 09.12.1 4:30:42 PM

LA VAJILLA APPROPIADA

VIDRIO Y CERÁMICA DE VIDRIO

La vajilla de vidrio resistente a altas temperaturas es muy apropiada porque el proceso de cocción se puede observar desde todos los lados. Pero la vajilla no debe tener ni contenidos metálicos (por ej. no debe ser de cristal de plomo) ni chapeado metálico (por ej. borde chapeado de oro, azul cobalto).

CERÁMICA

Es apropiada por lo general. Pero la cerámica tiene que ser esmaltada porque, si fuera cerámica no esmaltada, podría penetrar humedad en el horno. La humedad calienta el material y puede provocar que reviente. Al no estar seguro si su vajilla es apropiada o no para el microondas, realice el ensayo de aptitud de vajilla.

PORCELANA

Muy adecuado. Asegúrese de que la porcelana no tiene ninguna capa de oro o plata y de que no contenga metal alguno.

PLÁSTICO Y VAJILLA DE PAPEL

La vajilla de plástico resistente a altas temperaturas y apropiada para microondas se puede usar para descongelar, calentar y cocer. Observe Vd. las indicaciones del fabricante. También es apta la vajilla de papel resistente a altas temperaturas y apropiada para microondas. Observe Vd. las indicaciones del fabricante.

LÁMINAS PARA MICROONDAS

o láminas resistentes a altas temperaturas sirven muy bien para cubrir o envolver alimentos. Sírvase observar las indicaciones del fabricante.

BOLSAS PARA ASADOS

Pueden ser utilizadas en el horno de microondas. Las grapas metálicas, en cambio, no son apropiadas para cerrarlas porque la lámina de la bolsa de cocer puede fundirse. Para cerrar utilice un hilo y pinche la bolsa varias veces con un tenedor. No se recomienda el uso de láminas no resistentes al calor en los hornos microondas.

RECIPIENTE PARA DORAR

Es un recipiente especial de asar por microondas que consiste en cerámica de vidrio con una aleación metálica en el fondo con la cual se puede dorar la comida. Al usar tal vajilla para dorar hay que intercalar un aislante apropiado, por ej. un plato de porcelana, entre el plato giratorio y la bandeja de dorar. Respete Vd. minuciosamente el tiempo de calentamiento de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Al sobrepasar dicho tiempo se pueden producir daños en el plato giratorio y en el soporte del mismo o se puede activar el fusible protector del horno, quedando éste desconectado.

METAL

No se debe usar, normalmente, porque las microondas no penetran los metales y, consecuentemente, no llegan a tener contacto con las comidas. Pero existen excepciones: se pueden usar estrechas tiras de papel de aluminio para cubrir ciertas zonas para que éstas no sean descongeladas o cocidas demasiado rápidamente (por ej. las alas de un pollo). Se pueden usar pequeñas brochetas metálicas y bandejas de aluminio (por ej. para preparar platos precocinados). Dichos utensilios, sin embargo, deben ser de tamaño reducido en relación con la comida, por ej. las bandejas de aluminio se deben llenar como mínimo entre 2/3 y 3/4 de su volumen. Es recomendable transvasar la comida a vajilla apta para la cocción por microondas. Al usar bandejas de aluminio u otra vajilla metálica hay que mantener una distancia mínima de unos 2 cm entre éstas y las paredes de la cámara de cocción porque, en caso contrario, éstas últimas podrían sufrir posibles daños producidos por la formación de chispas. Nunca se debe usar vajilla con revestimiento metálico o dotada de piezas o accesorios metálicos, como por ej. tornillos, cintas o asas y mangos de metal.

NINGÚN UTENSILIO DEBE TENER UNA CAPA METÁLICA - partes como por ejemplo tornillos, abrazaderas o asas.

ENSAYO DE APTITUD DE VAJILLA

Si Vd. no está seguro si su vajilla es apropiada para la cocción por microondas, realice el siguiente ensayo: Ponga el recipiente en el horno y al lado o encima del mismo un recipiente de vidrio con 150 ml de agua. Opere el horno durante 1 ó 2 minutì, a máxima potencia (800 V). Si la vajilla queda fría o tibia, entonces es apta. No lleve a cabo este ensayo con vajilla de plástico porque podría fundirse.

4 R-240 Spanish.indd 22 09.12.1 4:30:43 PM

AJUSTE DE LOS TIEMPOS

En general, los tiempos de descongelación, calentamiento y cocción son considerablemente más cortos que los de la hornalla convencional o del horno común. Por lo tanto respete los tiempos recomendados en este recetario; ajuste más bien tiempos cortos que prolongados. Terminada la cocción haga la prueba si el alimento está cocido. Es preferible volver a cocerlo un poco más que cocerlo en demasía.

TEMPERATURA DE PARTIDA

Los tiempos de descongelación, calentamiento y cocción dependen de la temperatura de partida del alimento. Los alimentos congelados o enfriados en el frigorífico requieren, por ejemplo, más tiempo que aquéllos que están a la temperatura ambiente. Para calentamiento y cocción de los alimentos se suponen las temperaturas normales de almacenamiento (temperatura de frigorífico de unos 5˚ C, temperatura ambiental de unos 20˚ C). Para la descongelación de alimentos se parte de una temperatura de congelación de 18˚ C.

TIEMPOS DE COCCIÓN

Todos los tiempos indicados en este recetario se entienden como valores orientativos que pueden variar según la temperatura de partida, el peso y la naturaleza (contenido de agua, materia grasa, etc.) de los alimentos.(Ausnahme: Einkochen).

SAL, ESPECIAS Y HIERBAS

Las comidas cocidas en el horno por microondas conservan mejor su sabor propio que aquéllas preparadas de forma convencional. Por lo tanto, use poca sal o, como regla, sólo después de la cocción. La sal absorbe el líquido y deseca la superficie. Las especias y hierbas se pueden usar como decostumbre.

ADICIÓN DE AGUA

Las verduras y otros alimentos con mucho contenido de agua se pueden cocinar en su propio jugo o agregando muy poca agua. Así se conservan muchas vitaminas y sustancias minerales en el alimento.

ALIMENTOS EN SU PIEL O CASCARA

Como salchichas, pollo, muslos de pollo, patatas en su monda, tomates, manzanas, yema de huevo o productos similares, se pinchan con tenedor o mondadiente, pues así puede salir el vapor que se forma sin que reviente la piel o cáscara.

PEQUEÑAS Y GRANDES CANTIDADES

os tiempos de cocción de su horno de microondas están en función directa con la cantidad de alimentos que desea descongelar, calentar o cocer. Esto significa que la porciones pequeñas requieren menor tiempo de cocción que las grandes.
Como regla empírica rige:
Doble Cantidad = Casi el Doble Tiempo
Media Cantidad = Mitad del Tiempo

RECIPIENTES ALTOS Y LLANOS

Ambos recipientes tienen el mismo volumen; el recipiente alto, sin embargo, exige mayor tiempo de cocción que e llano. Seleccione por lo tanto y a ser posible, recipientes llanos de gran superficie. Recipientes altos sólo se deben usar para preparar platos donde existe el peligro de que rebosen al hervir, p.ej. pastas, arroz, leche, etc.

RECIPIENTES REDONDOS Y OVALADOS

En los recipientes redondos y ovalados, los alimentos se cuecen con mayor uniformidad que en los rectangulares porque la energía de las microondas se concentra en las esquinas por lo que en estos puntos existe el peligro de cocción en demasía.

TAPAR

Al tapar el recipiente se preserva la humedad dentro del alimento con lo que se reduce el tiempo de cocción. Para cubrir el alimento se puede usar tapa, lámina apta para microondas o cubierta. Los alimentos que se deseen crujientes no deberán taparse, p.ej. asado o pollo. Como regla empírica rige que todo lo que se prepara cubierto en el horno convencional, también se debe cubrir en el horno de microondas; y todo lo que se cocina sin tapar en el horno convencional, también se debe cocinar sin tapar en el horno de microondas.

DARLE VUELTA AL ALIMENTO

A alimentos de tamaño medio, como hamburguesas y chuletas, se les debe dar una vuelta durante la cocción para abreviar el proceso de cocción. A grandes porciones, como asado y pollo, se les debe dar vuelta porque la parte superior recibe mayor cantidad de energía de microondas y, por lo tanto, podría desecarse si no se le da la vuelta.

TIEMPO DE REPOSO

Una de las reglas más importantes del horno de microondas es la de mantener el tiempo de reposo. Casi todos los alimentos que se descongelan, calientan o cuecen por microondas requieren un determinado tiempo de reposo durante el cual tiene lugar un equilibrio de temperaturas y durante el cual el líquido contenido dentro del alimento puede distribuirse uniformemente en el mismo.

ESPAÑOL

4 R-240 Spanish.indd 23 09.12.1 4:30:43 PM

SUGERENCIAS Y TECNICAS

INGREDIENTES PARA DORAR

Transcurridos más de 15 minutì del tiempo de cocción, los alimentos adquieren aspecto dorado que, sin embargo, no se puede comparar con el dorado intenso y crujiente que adquieren al cocerlos de forma convencional. Para que reciban un color dorado apetitoso se pueden aplicar ingredientes para dorar. Estos suelen servir simultáneamente de especias. A continuación enumeramos algunas recomendaciones acerca de ingredientes para dorar y sus posibilidades de aplicación:

INGREDIENTES PARA DORAR	PLATO	PROCEDIMIENTO
Mantequilla derretida y pimentón en polvo	Aves	Untar las aves con la mezcla de mantequilla/pimentón
Pimentón en polvo	Platos al horno, tostadas de queso	Espolvorear con pimentón
Salsa de soja	Carnes y aves	Untar con la salsa
Salsa de barbacoa y Worcestershire, jugo de asado	Asados, albóndigas, asados pequeños	Untar con la salsa
Cuadraditos de tocino derretidos o cebolla desecada	Platos al horno, platos tostados, sopas, guisados	Poner por encima trocitos de bacon o la cebolla desecada
Cacao, copos de chocolate, garapiña, miel y mermelada	Pasteles, tartas y postres	Espolvorear o garapiñar pasteles, tartas y postres

CALENTAMIENTO

- Los platos preparados contenidos en recipientes de aluminio se deben sacar de los mismos para calentarlos en un plato o en una fuente.
- Las tapas se deben quitar de recipientes bien cerrados.
- Cubrir los alimentos con lámina apropiada para microondas, plato o cubierta (disponibles en el mercado) para que la superficie no se deseque. Las bebidas no necesitan taparse.
- Al cocer líquidos, como agua, café, té o leche, ponga una barrita de vidrio en el respectivo recipiente.
- Tratándose de mayores cantidades, removerlas en ciertos intervalos, a ser posible, para que la temperatura se distribuya uniformemente.
- Los tiempos indicados para los alimentos se refieren a una temperatura ambiental de 20° C. Para alimentos refrigerados, dichos tiempos se deben aumentar ligeramente.
- Después de calentar los alimentos, déjelos reposar durante 1 ó 2 minutì para que la temperatura se distribuya uniformemente dentro de los mismos (tiempo de reposo).
- Los tiempos indicados representan valores orientativos que pueden variar de acuerdo con su temperatura de partida, peso, contenido de agua, contenido de materia grasa y el estado final requerido.

DESCONGELACIÓN

El horno de microondas es el dispositivo ideal para descongelar alimentos. Los tiempos de descongelacion son mucho más cortos que en el caso de descongelar de manera convencional. He aquíalgunos consejos. Saque el alimento congelado de su envase y póngalo en un plato para descongelarlo.

ENVASES Y RECIPIENTES

Para descongelar y calentar alimentos son muy apropiados aquellos envases y recipientes aptos para microondas que a la vez son resistentes a bajas temperaturas (hasta unos - 40° C) y a altas temperaturas (hasta unos 220° C). Disponiendo de recipientes de estas características, puede utilizarlos para descongelar, calentar e incluso cocinar sin tener que cambiar de recipiente.

TAPAR

Las partes de menor espesor se deben cubrir con pequeñas tiras de papel aluminio antes de descongelarlas. También deben cubrirse con aluminio las partes descongeladas o templadas. Así se evita que las porciones más delgadas se calienten en exceso mientrasque las porciones más gruesas siguen congeladas.

AJUSTE CORRECTO

Es preferible seleccionar una potencia demasiado baja que una excesivamente alta. Así va a obtener una descongelación uniforme. Con una potencia demasiado alta, la superficie del alimento comenzará a cocinarse mientras que el interior sigue congelado.

4 R-240 Spanish.indd 24 09.12.1 4:30:43 PM

DAR VUELTA/REMOVER

A casi todos los alimentos se les debe dar una vueltadurante su preparación o precisan ser removidos.Porciones adheridas unas a otras se deben separarcuanto antes y reorganizar.

PEQUEÑAS CANTIDADES

Pequeñas cantidades se des-congelan con mayor uniformidad y celeridad que las grandes. Por lo tanto recomendamos congelar, a ser posible, pequeñas porciones. Así le va a ser fácil preparar rápida y sencillamente menús completos.

ALIMENTOS DELICADOS

Alimentos delicados, como tarta, nata, queso y pan, no se deben descongelar totalmente sino solamente un poco y dejar la descongelación completa a la temperatura ambiental. Procediendo de esta forma se evita que las zonas exteriores se calienten demasiado mientras que el interior todavía permanece congelado.

TIEMPO DE REPOSO

El tiempo de reposo después de la descongelación de alimentos adquiere importancia especial puesto que, durante este intervalo, sigue el proceso de la descongelación. En la tabla sobre la descongelación Vd. encontrará los tiempos de reposo para los distintos alimentos. Alimentos gruesos y compactos requieren tiempos de reposo más prolongados que los alimentos de reducido espesor o aquellos de estructura porosa. En el caso de que algún alimento no esté suficientemente descongelado, Vd. puede seguir descongelándolo en el horno de microondas o puede prolongar correspondientemente el tiempo de reposo. Transcurrido el tiempo de reposo, los alimentos se deben elaborar en seguida, a ser posible, y no se deben volver a congelar.

COCCIÓN DE VERDURAS FRESCAS

- Observe Vd., al comprar verduras, que los trozos sean uniformes, a ser posible. Esto es importante, ante todo, si quiere cocer la verdura en trozos enteros (p. ej. patatas cocidas).
- Antes de prepararlas, las verduras se deben lavar y después se debe pesar la cantidad requerida según la receta y cortarlas.
- Condimente como de costumbre, pero ponga la sal, como regla general, sólo después de la cocción.
- Agregue por cada 500 g de verdura ap. 5 cucharadas soperas de agua. Verdurasjagua. Consulte la tabla al respecto (en la página 83).
- Normalmente, las verduras se cuecen en una fuente con tapa. Verduras con alto contenido de líquido, como p.ej. cebollas o patatas cocidas, se pueden cocer en lámina para microondas sin agregar agua.
- Remover o darle vuelta a la verdura después de transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
- Terminada la cocción, dejar reposar la verdura unos 2 minutì para que la temperatura se distribuya uniformemente (tiempo de reposo).
- Los tiempos de cocción representan valores orientativos y dependen del peso, temperatura de partida y tipo de verdura. Cuanto más fresca sea la verdura, más cortos serán los tiempos decocción.

COCCIÓN DE CARNE, PESCADO Y AVES

- Observe Vd., al comprar carne, que los trozos sean uniformes, a ser posible. Esto es importante para obtener un buen resultado de la cocción.
- Antes de la preparación, carne, pescado y aves se deben lavar bien bajo una corriente de agua fría y secar ligeramente con papel de cocina. Después seguir elaborando el alimento como de costumbre.
- Carne vacuna debe ser tierna y con pocos tendones.
- Aunque los trozos sean de tamaño uniforme, el resultado de la cocción puede variar debido, entre otras cosas, a la calidad de la carne, diferentes contenidos de materia grasa y líquido y también a la temperatura de la carne antes de cocerla.
- Después de 15 minutì de cocción, el alimento adquiere su dorado natural que todavía se puede intensificar utilizando ingredientes para dorar. Para que la superficie quede crujiente, debe usar un recipiente especial para dorar o iniciar la cocción en su cocina convencional y terminar la cocción en el horno de microondas. De esta manera obtendrá simultáneamente un jugo de color marrón para preparar una salsa.
- A los trozos de mayor tamaño de carne, pescado y aves se les debe dar vuelta transcurrida la mitad del tiempo de la cocción para que se cuezan uniformemente por todos los lados.
- Llevada a cabo la cocción de un asado, cúbralo con una lámina de aluminio y déjelo reposar durante 10 minutì aprox (tiempo de reposo). Durante este intervalo, el asado sigue cocinándose y el líquido se distribuye uniformemente de manera que, al cortarlo, se pierde menos jugo.

DESCONGELACIÓN Y COCCIÓN DEALIMENTOS

En el horno de microondas, los platos congelados se pueden descongelar y cocer en una sola operación. La siguiente tabla le da unos ejemplos al respecto. Observe Vd., además, las instrucciones generales en lo referente a “Calentamiento” y “Descongelación”. Para preparar platos congelados, siga las instrucciones del fabricante, dadas en el envase. Normalmente se indican tiempos exactos de cocción e instrucciones para la preparación.

ESPAÑOL

4 R-240 Spanish.indd 25 09.12.1 4:30:44 PM

DATOS TÉCNICOS

E

Tensión de CA		: 230 V, 50 Hz monofásica
Fusible/disyuntor de fase		: Mínimo 10 A
Requisitos potencia de CA: Microondas		: 1200 W
Potencia de salida:	Microondas	: 800 W (IEC 60705)
	Modo desactivado (Modo de ahorro de energía)	: menor a 0,5 W
Frecuencia microondas		: 2450 MHz*(GRUPO 2/CLASE B))
Dimensiones exteriores		: 452 mm(An) x 262 mm(Al) x 370 mm(P)
Dimensiones interiores		: 315 mm(An) x 210 mm(Al) x 314 mm(P)**
Capacidad del horno		: 20 litros**
Plato giratorio		: ø 245 mm
Peso		: approx. 12 kg

* Este Producto cumple el requisito de la norma europea EN55011.
De acuerdo con dicha norma, este producto está clasificado como equipamiento del grupo 2, clase B.
El grupo 2 significa que el equipamiento genera intencionadamente energía por radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para el tratamiento por calentamiento de alimentos.
La clase B significa que el equipamiento resulta adecuado para su uso en establecimientos domésticos.

** La capacidad interna se calcula midiendoa el máximo de ancho, alto y profundo. La capacidad de cabida de alimentos es menor.

LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PUEDEN CAMBIAR SIN PREVIO AVISO AL IR INTRODUCIÉNDOSE MEJORAS EN EL APARATO.

4 R-240 Spanish.indd 26 09.12.1 4:30:44 PM

I **Gentile Cliente,**

Congratulazioni per l'acquisto del Vostro nuovo forno a microonde, con il quale potrete preparare molto più agevolmente i Vostri piatti preferiti.
Potrete ben presto apprezzare quante cose si possono fare con un forno a microonde. Oltre a scongelare rapidamente cibi surgelati o riscaldare vivande precotte, potrete infatti preparare anche interi pranzi.
Un forno a microonde offre numerosi vantaggi che siamo certi che apprezzerete:

- Possibilità di cucinare i cibi direttamente nei piatti di portata, riducendo il numero di stoviglie da lavare.
- Tempi di cottura più brevi e uso di quantità limitate di acqua e grassi che consentono di conservare molte vitamine, minerali e sapori caratteristici.

Vi consigliamo di leggere attentamente le istruzioni sul funzionamento del forno a microonde.
Potrete così apprendere come utilizzare al meglio il vostro forno.

Divertitevi ad usare il vostro nuovo forno a microonde, preparando i vostri piatti preferiti.

5 R-240 Ita.indd 1 09.12.1 6:31:22 PM

I

Attenzione:
Il dispositivo è contrassegnato da questo simbolo, che segnala di non smaltire le apparecchiature elettriche ed elettroniche insieme ai normali rifiuti domestici.
Per tali prodotti è previsto un sistema di raccolta a parte.

A. Informazioni sullo smaltimento per gli utenti (privati)

1. Nell'Unione europea

Attenzione: Per smaltire il presente dispositivo, non utilizzare il normale bidone della spazzatura!

Le apparecchiature elettriche ed elettroniche usate devono essere gestite a parte e in conformità alla legislazione che richiede il trattamento, il recupero e il riciclaggio adeguato dei suddetti prodotti.

In seguito alle disposizioni attuate dagli Stati membri, i privati residenti nella UE possono conferire gratuitamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche usate a centri di raccolta designati*.

In alcuni paesi*, anche il rivenditore locale può ritirare gratuitamente il vecchio prodotto se l'utente acquista un altro nuovo di tipologia simile.

*) Per maggiori informazioni si prega di contattare l'autorità locale competente.

Se le apparecchiature elettriche o elettroniche usate hanno batterie o accumulatori, l'utente dovrà smaltirli a parte preventivamente in conformità alle disposizioni locali.

Lo smaltimento corretto del presente prodotto contribuirà a garantire che i rifiuti siano sottoposti al trattamento, al recupero e al riciclaggio necessari prevenendone il potenziale impatto negativo sull'ambiente e sulla salute umana, che potrebbe derivare da un'inadeguata gestione dei rifiuti.

2. In paesi che non fanno parte dell'UE

Se si desidera eliminare il presente prodotto, contattare le autorità locali e informarsi sul metodo di smaltimento corretto.

Per la Svizzera: Le apparecchiature elettriche o elettroniche usate possono essere restituite gratuitamente al rivenditore, anche se non si acquista un prodotto nuovo. Altri centri di raccolta sono elencati sulle homepage di www.swico.ch o di www.sens.ch.

B. Informazioni sullo smaltimento per gli utenti commerciali

1. Nell'Unione europea

Se il prodotto è impiegato a scopi commerciali, procedere come segue per eliminarlo.

Contattare il proprio rivenditore SHARP che fornirà informazioni circa il ritiro del prodotto. Potrebbero essere addebitate le spese di ritiro e riciclaggio. Prodotti piccoli (e quantitativi ridotti) potranno essere ritirati anche dai centri di raccolta locali.

Per la Spagna: Contattare il sistema di raccolta ufficiale o l'ente locale preposto al ritiro dei prodotti usati.

2. In paesi che non fanno parte dell'UE

Se si desidera eliminare il presente prodotto, contattare le autorità locali e informarsi sul metodo di smaltimento corretto.

5 R-240 Ita.indd 2 09.12.1 6:31:25 PM

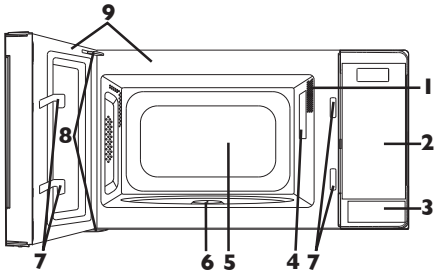
INDICE

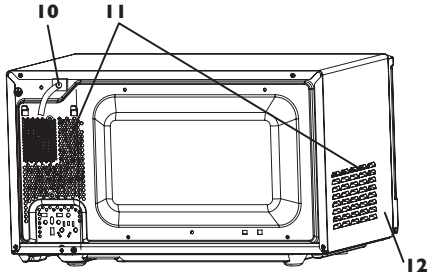
Manuale d'istruzioni

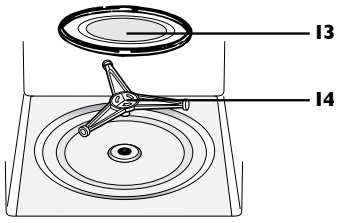
GENTILE CLIENTE I-1
INFORMAZIONI PER UN CORRETTO SMALTIMENTO I-2
FORNO E ACCESSORI I-4
PANNELLO DEI COMANDI I-5
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA I-6-8
INSTALLAZIONE I-8
COTTURA A MICROONDE I-9
PRIMA DI USARE IL FORNO I-9
OPERAZIONI MANUALI I-10
COTTURA A MICROONDE I-10
SCONGELAMENTO I-11
ALTRE FUNZIONI UTILI I-12-14
FUNZIONAMENTO AUTOMATICO I-15
NOTE SULLA COTTURA CON PESO AUTOMATICO I-16
TABELLA COTTURA CON PESO AUTOMATICO I-16
FUNZIONAMENTO DELLO SCONGELAMENTO RAPIDO I-17
FUNZIONAMENTO DELLA COTTURA AUTOMATICA I-17-18
MANUTENZIONE E PULIZIA I-19
COSA VERIFICARE PRIMA DI CHIAMARE IL CENTRO DI ASSISTENZA I-19
CHE COSA SONO LE MICROONDE I-20
UTENSILI ADATTI I-21
CONSIGLI E TECNICHE DI COTTURA I-22-24
DATI TECNICI I-25
CENTRI DI ASSISTENZA 251-256

5 R-240 Ita.indd 3 09.12.1 6:31:25 PM

FORNO E ACCESSORI







FORNO

1. Luce del forno
2. Pannello dei comandi
3. Pulsante di apertura sportello
4. Coperchio guida onde (NON STACCARE)
5. Cavità del forno
6. Accoppiatore
7. Chiusura di sicurezza sportello
8. Cerniere sportello
9. Guarnizioni e superfici di tenuta sportello
10. Cavo di alimentazione
11. Apperture di ventilazione
12. Mobile esterno

ACCESSORI:

Accertatevi che i seguenti accessori siano presenti:

(13) Piatto rotante **(14)** Sostegno rotante

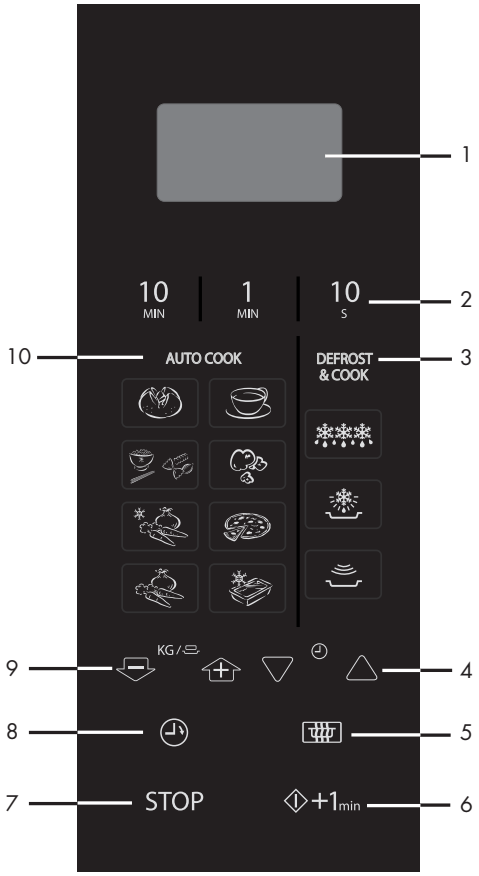
Mettere il sostegno rotante nella accoppiatore sul pavimento della cavità del forno.
Mettere poi il piatto rotante sul sostegno rotante.
Per evitare di danneggiare il piatto rotante, al momento di togliere i piatti o i contenitori dal forno, sollevateli completamente dal piatto facendo attenzione a non urtare il bordo.

NOTA: Ordinando gli accesori, dita al rivenditore o ad un tecnico di servizio SHARP autorizzato il nome della parte e il nome del modello.

NOTA:

- Il coperchio guida onde è fragile. Fate attenzione a non danneggiarlo quando si effettua la pulizia dell'interno del forno.
- Mettete in funzione il forno sempre con il piatto rotante e il sostegno rotante posizionati correttamente. Ciò migliora il funzionamento del forno e di conseguenza anche la cottura. Se il piatto rotante non è posizionato correttamente, esso potrebbe sobbalzare, ruotare in maniera scorretta e causare danni al forno.
- Il piatto rotante ruota sia in senso orario, sia antiorario. La direzione di rotazione può variare ad ogni accensione del forno. Ciò non ha rilevanza sulla qualità della cottura.

5 R-240 Ita.indd 4 09.12.1 6:31:26 PM



1. **Display digitale**
2. Tasti **TEMPO**
3. Tasti **SCONGELAMENTO & COTTURA**
   - SCONGELAMENTO RAPIDO
   - SCONGELAMENTO CON PESO AUTOMATICO
   - COTTURA CON PESO AUTOMATICO
4. Tasti **MENO/PIU´ TEMPO**
5. Tasto **LIVELLO DI POTENZA**
6. Tasto **AVVIO/+1min**
7. Tasto **STOP**
8. Tasto **TIMER CUCINA**
9. Tasti **PESO**
10. Tasti **COTTURA AUTOMATICA**
    - Patate al forno
    - Riscalda Tè/Caffè
    - Riso, Pasta
    - Popcorn
    - Verdura congelata
    - Pizza
    - Verdura fresca
    - Cibo surgelato

ITALIANO

5 R-240 Ita.indd 5 09.12.1 6:31:27 PM

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

IMPORTANTE: ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA PERSONALE DA LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER OGNI RIFERIMENTO FUTURO.

Per evitare pericolo d'incendi

Il forno a microonde non deve rimanere incostudito durante il funzionamento. I livelli di potenza troppo alti o i tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.

Questo forno è progettato esclusivamente per l'impiego su un piano d'appoggio e non per essere incassato in una cucina. Non posizionare il forno in un mobiletto.
La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter staccare facilmente il cavo di alimentazione in caso d'emergenza.
La tensione di alimentazione del forno deve essere di 230 V, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione o un salvavita di un minimo di 10 A.
Questo apparecchio deve essere collegato ad un circuito elettrico dedicato.
Non lasciate il forno vicino a fonti di calore come, per esempio, un forno convenzionale.
Non installate il forno in un posto molto umido o dove si può accumulare la condensa.
Non lasciate o usate il forno all'aperto.

Qualora il forno dovesse produrre fumo, spegnetelo o scollegate la spina dalla presa di corrente, mantenendo inoltre lo sportello chiuso in modo da soffocare le eventuali fiamme.
Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde. Riferitevi ai relativi suggerimenti nel ricettario in dotazione a pag. I-21. Si raccomanda di controllare gli utensili affinché risultino adatti all'utilizzo con forni a microonde.
In caso di riscaldamento di alimenti inseriti in contenitori di plastica o di carta, a causa della possibilità della loro combustione mantenete il forno sotto osservazione.
Dopo l'uso, pulite sempre il coperchio guida onde, la cavità del forno, il piatto girevole e il sostegno rotante. Essi devono essere asciutti ed esenti da grasso. Le accumulazioni di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi.

Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione.
Non bloccate le aperture di ventilazione.
Togliete dal cibo e dal suo involucro i sigilli e fili dichiusura metallici. La formazione di arco sullesuperfici metalliche pu causare un incendio.
Non usate il forno a microonde per friggere oriscaldare l'olio di frittura. La temperatura in tal casonon pu essere controllata e pu causare un incendio.
Per fare il granoturco soffiato (popcorn), usateesclusivamente un forno a microonde speciale.
Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno.
Controllate le regolazioni dopo aver avviato il forno,per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato.
Per evitare surriscaldamento o incendio, prestare molta attenzione alla cottura o al riscaldamento di cibi che contengono molto zucchero o sostanze grasse, quali ad esempio, salsicce, pasticcio di carne o dolci di Natale.
Usate questo manuale d'istruzioni insieme con il libro di ricette fornito.

Per evitare potenziali ferite

ATTENZIONE:
Non usate il forno se è danneggiato o non funziona normalmente. Controllate quanto segue prima di continuare ad usarlo.
a) Che lo sportello si chiuda correttamente e che non sia fuori sesto o deformato.
b) Che le cerniere e i dispositivi di chiusura dello sportello non siano rotti o allentati.
c) Che la guarnizioni e le superfici tenuta dello sportello non siano danneggiate.
d) Che la cavità del forno o lo sportello non siano ammaccati.
e) Che il cavo di alimentazione e la sua spina non siano danneggiati.
Se lo sportello o le relative guarnizioni si danneggiano, interrompete l'uso del forno sino all'avvenuta riparazione da parte di personale competente.
Non cercare mai di adattare, riparare o modificare il forno personalmente. Qualsiasi intervento di assistenza o riparazione dell'apparecchio che richieda la rimozione della copertura di protezione dall'esposizione diretta alle microonde deve essere effettuato esclusivamente da personale specializzato.

Non fate funzionare il forno con lo sportello aperto, e non modificate in alcun modo le chiusure a scatto del forno.
Non fate funzionare il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.

Non lasciate che grasso o sporco si accumulino sulle guarnizioni e sulle parti vicine. Pulisca il forno a intervalli normali e rimuova tutti i giacimenti dell'alimento. Seguite le Istruzioni di "Manutenzione e Pulizia" a pag. I-19. Se il forno non viene mantenuto pulito, la superficie potrebbe deteriorarsi compromettendo la durata dell'apparecchio e comportando possibili situazioni di rischio.

Chi porta uno STIMOLATORE CARDIACO deve rivolgersi al medico o al fabbricante dello stimolatore cardiaco riguardo alle precauzioni da prendere per l'uso del forno a microonde.

5 R-240 Ita.indd 6 09.12.1 6:31:29 PM

Per evitare le scosse elettriche

Il mobile del forno non deve assolutamente essere smontato.
Non inserite alcun oggetto nelle aperture di ventilazione del forno.
Se vi spandete dentro un liquido, spegnete immediatamente il forno, staccate il cavo di alimentazione e chiamate un tecnico di servizio SHARP autorizzato.
Non immergete il cavo di alimentazione o la sua spina nell'acqua od altro liquido.
Non lasciate pendere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o banco.
Tenete il cavo di alimentazione lontano da superfici riscaldate, compresa la parte posteriore del forno.
Non cercate di sostituire da soli la lampadina del forno, e non fatela sostituire da chi non sia un elettricista SHARP autorizzato. Si la lampadina si, guasta, rivolgetevi al rivenditore o ad un concessionario SHARP autorizzato.
Se il cavo di alimentazione del forno dovesse danneggiarsi, deve essere sostituito con un cavo speciale da un tecnico SHARP autorizzato.

Per evitare possibili esplosioni ed ebollizioni improvvise:

ATTENZIONE: Per evitare esplosioni o bolliture improvvise. non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, perché potrebbero esplodere. Il riscaldamento di bevande mediante microonde può produrre una loro ritardata ed improvvisa ebollizione e, pertanto, è necessario fare attenzione durante il maneggio del contenitore in cui si trovano.

Non usate mai recipienti sigillati. Togliete i sigilli e coperchi prima dell'uso. I recipienti sigillati possono esplodere a causa dell'aumento della pressione, anche dopo lo spegnimento del forno.
Fate attenzione usando il forno a microonde con i liquidi. Usate recipienti con grandi aperture che permettano la fuoriuscita delle bolle d'aria.

Non riscaldateli mai in recipienti con collo stretto, come i poppatoi, perché potrebbe verificarsi un' eruzione del contenuto dal centenitore quando vengono riscaldati, con pericolo di bruciature.

Per evitare le improvvise eruzioni del liquido bollente con possibli bruciature:

1. Predisporre un periodo di tempo non eccessivamente lungo.
2. Mescolare bene il liquido prima di cuocere o riscaldare.
3. Durante il riscaldamento si consiglia di porre nel liquido un'asticciola di vetro, o qualcosa di simile (purché non di metallo).
4. Lasciar riposare il liquido nel forno per almeno 20 secondi alla fine del tempo di cottura per evitare l'eruzione ritardata della bollitura.

Non usare il forno a microonde per cuocere le uova con il guscio né per riscaldare le uova sode intere, perché potrebbero esplodere dopo la fase di riscaldamento. Per cucinare o riscaldare le uova che non sono state strapazzate, foratene il tuorlo e l'albume.

Sgusciate e affettate le uova sode prima di riscaldarle nel forno a microonde. Forate la buccia delle patate, salcicce e frutta prima di cucinarle, perché altrimenti possono esplodere.

Per evitare scottature

AVVERTENZA: Al fine di evitare scottature, prima del consumo si raccomanda di agitare bene il contenuto di biberon o di vasetti per l'alimentazione dei bambini, nonché di controllarne la temperatura.

Mai toccare o alzare la resistenza inferiore quando è calda.
Usare presine o guanti da cucina per togliere il cibo dal forno.
Per evitare ustioni causate dal vapore o da improvvise eruzioni di bollitura, aprire sempre contenitori, recipienti per pop-corn, sacchetti da forno, ecc., tenendoli lontani dal viso e dalle mani.

Per evitare bruciature, controllare sempre la temperatura del cibo e rimescolarlo prima di servirlo, facendo particolarmente attenzione alla temperatura dei cibi e delle bevande prima di imboccare neonati, bambini ed anziani.

La temperatura del contenitore non corrisponde necessariamente a quella del contenuto; controllare sempre la temperatura del cibo.
Per evitare le scottature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, allontanarsi dallo sportello del forno durante l'apertura.
Per far uscire il vapore ed evitare ustioni, praticare alcune incisioni sui cibi ripieni riscaldati.

Per evitare che i bambini usino il forno in modo sbagliato

AVVERTENZA: Permettere ai bambini di usare il forno a microonde senza controllo di adulti solo quando sono state fornite adeguate istruzioni in modo che questi possano farlo in modo sicuro ed abbiano ben compreso i rischi derivanti da un uso non appropriato. Questo dispositivo non è progettato per essere utilizzato da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali, o prive di esperienza e conoscenze specifiche, a meno che non siano state istruite riguardo all'uso del dispositivo da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini dovrebbero essere controllati in moda da assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.

I bambini devono usare il forno soltanto in presenza di un adulto.
Non lasciare che i bambini si appoggino o si dondolino contro lo sportello del forno. Inoltre, non permettere loro di usare il forno come un giocattolo.
Illustrare ai bambini le norme di sicurezza: insegnare

5 R-240 Ita.indd 7 09.12.1 6:31:29 PM

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

loro ad usare le presine per togliere i piatti dal forno, a rimuovere con precauzione i coperchi e, in particolare, gli involucri (ad esempio i materiali autoriscaldanti) usati per rendere il cibo croccante, in quanto possono diventare estremamente caldi.

Altri avvertimenti

Non modificate il alcun modo il forno.
Non spostate il forno mentre sta funzionando.
Questo forno serve alla preparazione dei cibi in casa e deve essere usato esclusivamente per la loro cottura. Esso non è adatto per l'uso commerciale o in laboratorio.

Per evitare difetti di funzionamento o danni al forno:

Mai mettere in funzione il forno vuoto.
Usando un piatto per rosolare i cibi, o del materiale autoriscaldante, mettete sempre sotto di esso del materiale isolante resistente al calore, come un piatto di porcellana, per evitare danni al piatto girevole e al sostegno rotante. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.
Non usate utensili metallici, perché riflettono le microonde e causano la formazione di arco. Non mettete barattoli nel forno.
Usate soltanto il piatto girevole e il sostegno rotante progettati per questo forno. Non utilizzare il forno senza il piatto girevole.
Per evitare che il piatto girevole si rompa:
(a) Prima di pulire il piatto girevole con acqua, lasciatelo raffreddare.
(b) Non mettete cibi o utensili caldi sul piatto girevole freddo.
(c) Non mettete cibi o utensili freddi sul piatto girevole caldo.
Non mettete alcun oggetto sul mobile esterno durante il funzionamento del forno.

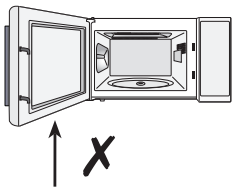
NOTA:

Se non siete sicuri sul modo di collegare il forno, rivolgetevi ad un elettricista qualificato.
Il fabbricante e il rivenditore non possono essere ritenuti responsabili per i danni al forno e le ferite alle persone causati dalla non osservanza della procedura corretta di collegamento elettrico.
Sulle pareti del forno, o intorno alle guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello, potrebbero formarsi vapore o gocce d'acqua. Ciò è normale e non indica una perdita o un difetto del forno.

INSTALLAZIONE

1. Togliere l'imballaggio protettivo dall'interno del forno. Staccare dalla parete esterna dello sportello l'etichetta adesiva che riporta le caratteristiche di funzionamento.

Non staccare la pellicola protettiva incollata sulla parte interna dello sportello.

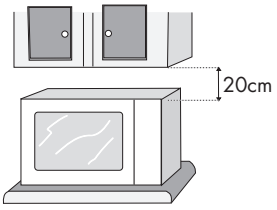


NON STACCARE

2. Controllate con cura che il forno non sia danneggiato.

3. Mettete il forno su una superficie piana sufficientemente solida da sopportarne il peso e il cibo più pesante che si possa cuocere. Non posizionare il forno in un mobiletto.

4. Controllare che sopra il forno vi sia uno spazio libero di almeno 20 cm. Lasciare 10 cm di spazio libero nella parte posteriore e 5 cm su entrambi i lati.



5. Inserite la spina del cavo di alimentazione del forno in una presa a muro standard a massa.

5 R-240 Ita.indd 8 09.12.1 6:31:29 PM

COTTURA A MICROONDE

Il forno è preimpostato in Modalità Risparmio Energetico. Questa funzione fa risparmiare corrente elettrica quando il forno non è in uso. Quando viene collegato ad una presa elettrica per la prima volta, sul display digitale non appare nulla.

Per mettere in funzione il forno in Modalità Risparmio Energetico:

1. Collegate il forno ad una presa elettrica. Sul display non appare nulla.

2. Aprite e chiudete lo sportello del forno. Il display del forno visualizza " : ".

In Modalità Risparmio Energetico, se il forno rimane inutilizzato per almeno 3 minuti (ad esempio a partire dalla chiusura dello sportello, dalla pressione del tasto **STOP** o dal termine della cottura), non sarà possibile metterlo in funzione se non si apre e chiude lo sportello.

NOTA: Si prega di notare che questo modello NON ha una funzione orologio.

PRIMA DI USARE IL FORNO

Livello di potenza	Premete il tasto **LIVELLO DI POTENZA**	Percemto
ALTO	X1	P100
	X2	P90
MEDIO ALTO	X3	P80
	X4	P70
MEDIO	X5	P60
	X6	P50
MEDIO BASSO (Scongelamento)	X7	P40
	X8	P30
BASSO (Scongelamento)	X9	P20
	X10	P10

AVVERTENZA: Il livello di potenza delle microonde viene impostato automaticamente a P100, a meno che non si prema il tasto **LIVELLO DI POTENZA.**

- Il forno ha 10 livelli di potenza, come illustrato.
- Per variare il livello di potenza della cottura, premete il tasto **LIVELLO DI POTENZA** fino a quando il display non mostra il livello desiderato, quindi impostate il tempo richiesto. Premete il tasto **AVVIO/+1min** per fare iniziare la cottura.
- **Livello di potenza**
  Il livello di potenza delle microonde viene variato mediante l'accensione e spegnimento dell'energia delle microonde. Quando si usano livelli di potenza diversi da P100 è possibile avvertire il suono delle pulsazioni dell'energia a microonde mentre il cibo viene cotto o scongelato.
- **Controllare il livello di potenza**
  Per controllare il livello di potenza delle microonde durante la fase di cottura, premere il tasto **LIVELLO DI POTENZA**. Per non interrompere la visualizzazione del livello di potenza, tenere premuto il tasto **LIVELLO DI POTENZA**. Il forno continua il conteggio anche se sul display appare il livello di potenza.

Vi raccomandiamo di attenervi a quanto segue:

P100/90 - (ALTO Uscita = 800/720W) Utilizzato per una cottura rapida o per riscaldare le vivande (ad esempio casseruole, bevande calde, verdure, pesce, ecc.).

P80/70 - (MEDIO ALTO Uscita = 640/560W) Utilizzato per la cottura più prolungata di alimenti densi, quali arrosti, polpettoni di carne, pasti preconfezionati e per pietanze delicate quali dolci tipo pan di Spagna. Con questa impostazione ridotta, il cibo si cuocerà in modo uniforme senza scuocere ai lati.

P60/50 - (MEDIO Uscita = 480/400W) Per cibi densi che richiedono una cottura prolungata quando cucinati in modo convenzionale (ad esempio la carne di manzo). Si raccomanda di utilizzare questa impostazione per ottenere una carne tenera.

P40/30 - (MEDIO BASSO Uscita = 320/240W Scongelamento) Impostazione per scongelare) Per scongelare, selezionare questa impostazione. L' alimento viene scongelato in maniera uniforme. Questa impostazione è ideale anche per cuocere a lento riso, pasta, dolcetti di frutta e creme pasticcere.

P20/10 - (BASSO Uscita = 160/80W) Per scongelare lentamente (ad esempio torte alla crema o altra pasticceria).

ITALIANO

5 R-240 Ita.indd 9 09.12.1 6:31:30 PM

OPERAZIONI MANUALI

Aprire lo sportello:
Per aprire lo sportello del forno, premete il pulsante di apertura dello sportello.

Avviare il forno:
Preparate il cibo e posizionatelo in un apposito contenitore da porre sul piatto rotante, oppure direttamente sul piatto rotante. Chiudete lo sportello e premete il tasto **AVVIO/+1min** dopo aver selezionato la modalità di cottura desiderata.

Usate il tasto **STOP** per:

1. Annullare un'azione errata durante la programmazione.
2. Fermare temporaneamente il forno durante la cottura.
3. Cancellare un programma durante la cottura, premete il tasto **STOP** due volte.
4. Per impostare e per annullare il blocco bambini (vedere pagina I-14).

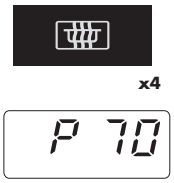
COTTURA A MICROONDE

Le operazioni manuali permettono di programmare il forno fino a 99 minuti 50 secondi (99.50).

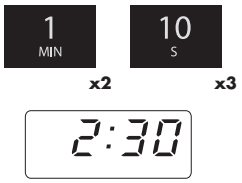
COTTURA MANUALE
- Impostate il tempo di cottura ed usate i livelli di potenza di microonde da P10 a P100 per la cottura (vedere pagina I-9).
- Quando possibile, mescolate o girate il cibo 2 - 3 volte durante la cottura.
- Dopo la cottura, coprite il cibo e lasciatelo riposare, se necessario.

Esempio:
Per cuocere per 2 minuti e 30 secondi con potenza di microonde P70.

1. Impostate il livello di potenza premendo il tasto **LIVELLO DI POTENZA** 4 volte per arrivare a P70.



2. Impostate il tempo di cottura premendo il tasto **1 MIN** due volte e poi il tasto **10 SEC** 3 volte.



3. Premete il tasto ◇ **(AVVIO)/+1min** per avviare il timer.

Il display effettuerà un conto alla rovescia durante il tempo di cottura stabilito.

5 R-240 Ita.indd 10 09.12.1 6:31:31 PM

SCONGELAMENTO MANUALE

- Impostate il tempo di scongelamento ed usate i livelli di potenza di microonde da P10 a P30 per lo scongelamento (vedere pagina I-9).
- Quando possibile, mescolate o girate il cibo 2 - 3 volte durante lo scongelamento.
- Dopo lo scongelamento, coprite il cibo con carta stagnola e lasciatelo riposare fino a scongelamento completo.

Esempio:

Per scongelare per 10 minuti a potenza di microonde P30.

1. Impostate il livello di potenza premendo il tasto **LIVELLO DI POTENZA** 8 volte.

x8

2. Inserite il tempo di scongelamento premendo il tasto **10 MIN** una volta.

x1

3. Premete il tasto ◊ **(AVVIO)/+1min** per avviare il timer.

x1

Il display effettuerà un conto alla rovescia durante il tempo di cottura stabilito.

NOTA:

Quando il forno si avvia, la luce del forno si accende e il piatto rotante inizia a muoversi in senso orario o antiorario.

Se si apre lo sportello durante la fase di cottura, il tempo di cottura sul display digitale si ferma automaticamente. Il conteggio del tempo di cottura riprende quando si richiude lo sportello e si preme il tasto **AVVIO/+1min**.

Se durante la cottura si desidera controllare il livello di potenza, premere il tasto **LIVELLO DI POTENZA**. La visualizzazione rimane attiva per tutto il tempo in cui si tiene premuto il pulsante.

5 R-240 Ita.indd 11 09.12.1 6:31:32 PM

ALTRE FUNZIONI UTILI

1. COTTURA IN SEQUENZA MULTIPLA

E' possibile impostare fino a un massimo di 2 sequenze di modalità e tempo di cottura manuale.

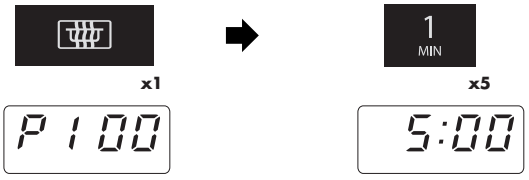
Esempio:

Per cuocere: 5 minuti con potenza P100 (Fase 1)
16 minuti con potenza P30 (Fase 2)

FASE 1

1. Impostate il livello di potenza premendo il tasto **LIVELLO DI POTENZA** una volta.

2. Impostate il tempo di cottura premendo il tasto **1 MIN** 5 volte.



FASE 2

3. Impostate il livello di potenza premendo il tasto **LIVELLO DI POTENZA** 8 volte.

4. Impostate il tempo di cottura premendo il tasto **10 MIN** una volta e poi il tasto **1 MIN** 6 volte.

5. Premete il tasto ◊ **(AVVIO)/+1min** una volta per avviare la cottura.

Il forno comincia a cuocere per 5 minuti a P100, e per i restanti 16 minuti a P30.

2. FUNZIONE DI "ANCORA UN MINUTO"

Il tasto **AVVIO/+1min** consente di attivare le due funzioni seguenti:

a. Accensione diretta

Per iniziare direttamente la fase di cottura con il livello di potenza delle microonde impostato a 100 P per 1 minuto premere il tasto **AVVIO/+1min**.

NOTA: Per evitare un uso errato o situazioni di pericolo (ad esempio per i bambini), si ha a disposizione solo 3 minuto per premere il tasto **AVVIO/+1min** dalla operazione precedente, cioè dalla chiusura dello sportello o dall'azionamento del tasto di **STOP**.

b. Prolungare il tempo di cottura

Durante la cottura manuale, premendo il tasto **AVVIO/+1min** mentre il forno è in funzione è possibile estendere il tempo di cottura di multipli di un minuto.

NOTA: Il tempo di cottura può essere esteso ad un massimo di 99 minuti.

5 R-240 Ita.indd 12 09.12.1 6:31:33 PM

3. MENO (▼) TEMPO e PIU'(▲) TEMPO:

I tasti **MENO (▼) TEMPO** e **PIU'(▲) TEMPO** permettono di:

- Diminuire o aumentare il tempo di cottura/scongelamento mentre il forno è già avviato (solo in modalità manuale).

USARE I TASTI MENO E PIU' IN COTTURA MANUALE

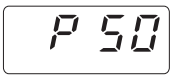
Premete il tasto **MENO (▼)** o **PIU'(▲) TEMPO** per diminuire o aumentare il tempo di cottura o scongelamento in multipli di 1 minuto, mentre il forno è in funzione. Il tempo totale di cottura può essere aumentato ad un massimo di 99 minuti.

Esempio:

Per cucinare a potenza P50 per 10 minuti e poi diminuire il tempo di cottura di 2 minuti:

1. Impostate il livello di potenza premendo il tasto **LIVELLO DI POTENZA** 6 volte.

x6



2. Impostate il tempo di cottura premendo il tasto **10 MIN** una volta.

x1

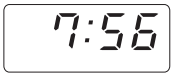
3. Premete il tasto ◇ **(AVVIO)/+1min** una volta per avviare la cottura.

x1

4. Diminuite il tempo di cottura premendo il tasto **MENO TEMPO** due volte.

x2

Il tempo di cottura viene ridotto di 2 minuti e il conto alla rovescia continua a scorrere, ad esempio:



ITALIANO

5 R-240 Ita.indd 13 09.12.1 6:31:34 PM

ALTRE FUNZIONI UTILI

4. FUNZIONE TIMER CUCINA:
Si può usare il timer cucina anche quando la cottura a microonde non è in funzione, ad esempio per cronometrare la cottura di uova su un fornello convenzionale o per monitorare il tempo di riposo del cibo cotto/scongelato.

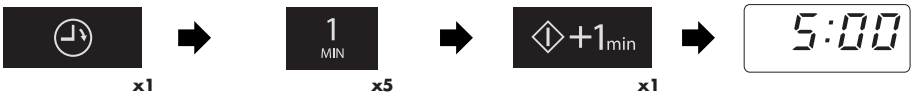
Esempio:
Per impostare il timer a 5 minuti.

1. Premete il tasto **TIMER CUCINA** una volta.

2. Inserite il tempo desiderato premendo il tasto **1 MIN** 5 volte.

3. Premete il tasto ◇ **(AVVIO)/+1min** per avviare il timer.

Controllate il display



x1 **x5** **x1**

Il display parte con il conto alla rovescia. Quando il display arriva a zero, viene emesso un segnale acustico.

Si può impostare qualsiasi durata, fino a 99 minuti e 50 secondi. Per annullare il TIMER CUCINA mentre è in corso il conto alla rovescia, premere semplicemente il tasto **STOP**.

NOTA: La funzione TIMER CUCINA non può essere usata durante la cottura.

5. BLOCCO BAMBINI:
Per prevenire un uso non supervisionato del forno da parte di bambini. L'indicatore BLOCCO BAMBINI appare sul display e il forno non può essere messo in funzione quando è impostato il BLOCCO BAMBINI.

a. Per impostare il BLOCCO BAMBINI:
Mantenete premuto il tasto **STOP** per 3 secondi, finché non viene emesso un suono e l'indicatore del blocco si accende.

b. Per disattivare il BLOCCO BAMBINI:
Mantenete premuto il tasto **STOP** per 3 secondi, finché l'indicatore del blocco si spegne.

5 R-240 Ita.indd 14 09.12.1 6:31:35 PM

FUNZIONAMENTO AUTOMATICO

La cottura e lo scongelamento automatici vi permettono di cucinare e scongelare usando dei programmi preimpostati, con durate predefinite, ad esempio i menu COTTURA AUTOMATICA e SCONGELAMENTO & COTTURA (COTTURA CON PESO AUTOMATICO, SCONGELAMENTO CON PESO AUTOMATICO e SCONGELAMENTO RAPIDO).

COTTURA / SCONGELAMENTO CON PESO AUTOMATICO vi permette di cucinare o scongelare i cibi pre-programmati nell'elenco. Seguite l'esempio in basso per dettagli su come utilizzare queste funzioni.

COTTURA CON PESO AUTOMATICO permette di cucinare 3 menu comuni.

Quando si cucina manzo, premete il tasto COTTURA CON PESO AUTOMATICO 1 volta, sul display appare [C001].

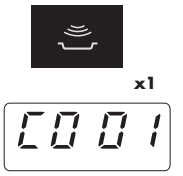
Quando si cucina agnello, premete il tasto COTTURA CON PESO AUTOMATICO 2 volte, sul display appare [C002].

Quando si cucina maiale, premete il tasto COTTURA CON PESO AUTOMATICO 3 volte, sul display appare [C003].

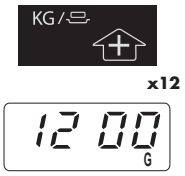
Esempio 1:

Per cuocere carne di manzo dal peso di 1,2 kg conservata in frigorifero usando COTTURA CON PESO AUTOMATICO.

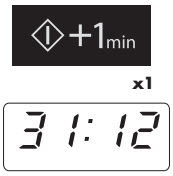
1. Premete il tasto **COTTURA CON PESO AUTOMATICO** una volta.



2. Inserire il peso premendo i tasti **PESO** fino ad arrivare al peso desiderato.



3. Premete il tasto ◊ **(AVVIO)/+1min** una volta per avviare la cottura.



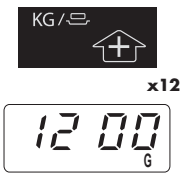
Il display effettuerà un conto alla rovescia durante il tempo di cottura stabilito.

Esempio 2:

Per scongelare 1,2 kg di carne usando SCONGELAMENTO CON PESO AUTOMATICO.

1. Selezionate il menu richiesto premendo il tasto **SCONGELAMENTO CON PESO AUTOMATICO** una volta.

2. Inserire il peso premendo i tasti **PESO** fino ad arrivare al peso desiderato.



3. Premete il tasto ◊ **(AVVIO)/+1min** una volta per avviare la cottura.

Il display effettuerà un conto alla rovescia durante il tempo di scongelamento.

ITALIANO

5 R-240 Ita.indd 15 09.12.1 6:31:36 PM

NOTE SULLA COTTURA CON PESO AUTOMATICO

PORTATA DEL PESO:

- Il peso del cibo deve essere arrotondato per eccesso o difetto agli 0,1kg più vicini, ad esempio 0,65 kg a 0,7 kg mentre 0,34 kg a 0,3 kg.
- Vi sono dei limiti di portata del peso (vedere la tabella seguente).

NOTA:

Quando è necessario effettuare un'azione (ad esempio girare il cibo), il forno si ferma, viene emesso un segnale acustico, il tempo residuo di cottura ed un indicatore lampeggiano sul display. Per continuare con la cottura, premete il tasto **AVVIO/+1min**.

La temperatura finale varierà in rapporto a quella iniziale, se ad esempio la carne era fredda o a temperatura ambiente. Controllate che il cibo sia bollente dopo la cottura. Se necessario, è possibile aumentare il tempo di cottura manualmente.

TABELLA COTTURA CON PESO AUTOMATICO

MENU	PORTATA DEL PESO	PROCEDURA DI CUCINA
Manzo arrosto	0,1kg - 2,0kg	• Posizionate la carne in una teglia sul piatto rotante. • Girate la carne quando viene emesso il segnale acustico. • Dopo la cottura, lasciate la carne a riposo avvolta in un foglio di alluminio per 10 minuti.
Agnello arrosto	0,1kg - 2,0kg	• Posizionate la carne in una teglia sul piatto rotante. • Girate la carne quando viene emesso il segnale acustico. • Dopo la cottura, lasciate la carne a riposo avvolta in un foglio di alluminio per 10 minuti.
Maiale arrosto	0,1kg - 2,0kg	• Posizionate la carne in una teglia sul piatto rotante. • Girate la carne quando viene emesso il segnale acustico. • Dopo la cottura, lasciate la carne a riposo avvolta in un foglio di alluminio per 10 minuti.

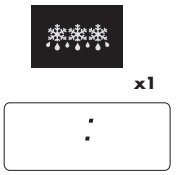
5 R-240 Ita.indd 16 09.12.1 6:31:38 PM

FUNZIONAMENTO DELLO SCONGELAMENTO RAPIDO

Questa funzione scongela rapidamente il cibo, rendendo possibile la scelta di un tempo di scongelamento adatto, in base al tipo di cibo. Seguite l'esempio in basso per dettagli su come utilizzare questa funzione.

Esempio: Per scongelare il cibo in 10 minuti.

1. Selezionate il menu richiesto premendo il tasto **SCONGELAMENTO RAPIDO** una volta.



2. Impostate il tempo di cottura premendo il tasto **10 MIN** una volta.

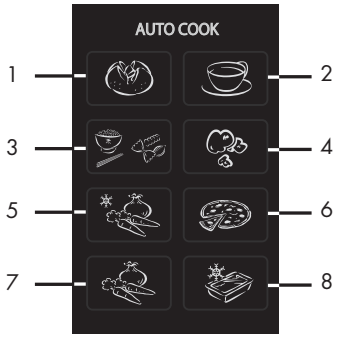
3. Premete il tasto ◊ **(AVVIO)/+1min** una volta per avviare la cottura.

NOTA: Durante il processo di scongelamento il sistema va in pausa ed emette un segnale acustico per ricordarvi di girare il cibo per assicurare uno scongelamento omogeneo. Quando avete terminato, premete il tasto **AVVIO/+1min** per proseguire con lo scongelamento.

FUNZIONAMENTO DELLA COTTURA AUTOMATICA

ITALIANO

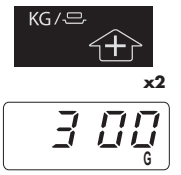
COTTURA AUTOMATICA vi permette di cuocere le pietanze elencate nel pannello di controllo e nella tabella a pagina I-18. Seguite l'esempio in basso per dettagli su come utilizzare questa funzione.



Esempio: Per cucinare 0,3 kg di riso usando la cottura automatica RISO, PASTA.

1. Selezionate il menu richiesto premendo il tasto **RISO, PASTA** una volta.

2. Inserire il peso premendo i tasti **PESO** fino ad arrivare al peso desiderato.



3. Premete il tasto ◊ **(AVVIO)/+1min** una volta per avviare la cottura.

5 R-240 Ita.indd 17 09.12.1 6:31:38 PM

SELEZIONE DEL MENU: Potete selezionare il Menu direttamente dalla pulsantiera, premendo il tasto desiderato.

Menu di Cottura automatica:

No	Food	Portata del peso
1	Patate al forno (230 gr ciascuna)	1 - 3 pezzi
2	Riscalda Tè/Caffè (200ml/tazza)	1 - 3 tazze
3	Riso, Pasta (gr)	0,1 - 0,3kg
4	Popcorn (predefinito 100 gr)	1
5	Verdura congelata (gr)	0,2 - 0,6kg
6	Pizza (gr)	0,15 - 0,45kg
7	Verdura fresca (gr)	0,2 - 0,7kg
8	Cibo surgelato (gr)	0,2 - 0,6kg

NOTA:

1. Per le bevande e le patate i parametri sul display non indicano il peso ma il numero di porzioni.
2. Per il popcorn, premete il tasto **POPCORN** una volta per cuocere 100 gr di popcorn, premete il tasto **AVVIO/+1min** per avviare; se il tempo di cottura predefinito per 100 gr di popcorn non è adatto, basta semplicemente premere il tasto **POPCORN** due volte ed immettere un tempo di cottura diverso tramite i tasti numerici, quindi premere il tasto **AVVIO/+1min** per avviare:
3. Per riso, pasta e cibo surgelato, durante la cottura il sistema va in pausa ed emette un segnale acustico per ricordare all'utente di effettuare un' operazione manuale. In seguito premete il tasto **AVVIO/+1min** per riprendere la cottura.

PORTATA DEL PESO:

- Il peso del cibo deve essere arrotondato per eccesso o difetto agli 0,1kg più vicini, ad esempio 0,65 kg a 0,7 kg mentre 0,34 kg a 0,3 kg.

NOTA:

- Se vi è necessità di mescolare il cibo durante il processo di cottura automatica, il forno si fermerà emettendo un segnale acustico e nello stesso tempo il tempo residuo di cottura verrà mostrato sul display. Per continuare la cottura dopo avere mescolato il cibo premete il tasto **AVVIO/+1min**.
- La temperatura finale varia in base alla temperatura iniziale. Controllate che il cibo sia bollente dopo la cottura. Se necessario, è possibile aumentare il tempo di cottura manualmente.
- Quando si usa la cottura automatica il risultato dipende da parametri quali forma e dimensione del cibo, oltre che dalle preferenze personali a riguardo del livello di cottura. Se non siete soddisfatti del risultato ottenuto con la cottura programmata, regolate il tempo di cottura in base alle vostre esigenze.

5 R-240 Ita.indd 18 09.12.1 6:31:41 PM

MANUTENZIONE E PULIZIA

ATTENZIONE: NON UTILIZZARE SU NESSUNA PARTE DEL FORNO DETERGENTI PER FORNI COMMERCIALI, GETTI A VAPORE, ABRASIVI, DETERGENTI RUVIDI O CHE CONTENGONO IDROSSIDO DI SODIO NÉ SPUGNE ABRASIVE.

PULITE IL FORNO AD INTERVALLI REGOLARI DI TEMPO, RIMUOVENDO QUALSIASI DEPOSITO DI CIBO - Mantenete il forno pulito, poiché in caso contrario le sue superfici si potrebbero deteriorare. La mancata pulizia potrebbe ridurre la durata dell'apparecchio ed eventualmente dar luogo a situazioni di pericolo.

Esterno del forno a microonde

L'esterno del forno può essere facilmente pulito con acqua saponata. Non mancate di togliere il sapone ed asciugare il forno a microonde con un panno morbido ed asciutto.

Pannello di controllo

Aprire innanzi tutto lo sportello in modo da disattivare il pannello di controllo. Eseguire le operazioni di pulizia del pannello di controllo con attenzione. Usando un panno, inumidito soltanto con acqua, strofinate delicatamente il pannello finché diventa pulito. Evitate di usare troppa acqua. Non usate alcun agente di pulizia chimico o abrasivo.

Interno del forno

1. Per la pulitura, togliete ogni schizzo o grumo di sporco con un panno morbido o spugna subito dopo l'uso a forno ancora caldo. Per lo sporco più difficile, usate un detergente debole e pulite più volte con un panno umido finché tutto lo sporco è scomparso.
2. Controllate che sapone ed acqua non penetrino attraverso i fori nelle pareti, perché possono causare danni al forno.
3. Non usate pulitori di tipo spray all'interno del forno.

Mantenete sempre pulito il coperchio guida onde.
Il coperchio guida onde è in materiale fragile e deve essere pulito con attenzione (seguite le istruzioni in alto per la pulizia).
NOTA: Se il coperchio guida onde si impregna eccessivamente potrebbe deteriorarsi.
Il coperchio guida onde è un componente consumabile e senza pulizia regolare sarà necessario sostituirlo.

Piatto girevole e sostegno rotante

Togliete il piatto girevole e il sostegno rotante dal forno. Lavate il piatto girevole e il sostegno rotante con acqua leggermente saponata. Asciugateli con un panno morbido. Sia il piatto girevole sia il sostegno rotante possono essere lavati nella lavapiatti.

Sportello

Pulite spesso lo sportello da entrambi i lati, la guarnizione e le superfici di tenuta, utilizzando un panno morbido inumidito. Non usate prodotti di pulizia abrasivi.

NOTA: Non utilizzare getti a vapore.

ITALIANO

COSA VERIFICARE PRIMA DI CHIAMARE IL CENTRO DI ASSISTENZA

Prima di chiamare personale specializzato per riparazioni, controllate i punti seguenti.

1. Alimentatazione
   Controllate che la spina di alimentazione sia collegata correttamente ad una presa di corrente.
   Controllate che il fusibile linea distribuzione/interruttore automatico funzioni nomalmente.
2. Mettere una tazza d'acqua (circa 150 ml) nel forno e chiudere ermeticamente lo sportello.
   Impostare per un minuto il forno sul livello di potenza P100 ed accendere il forno.
   La luce del forno si accende? SÍ _____ NO _____
   Il piatto girevole gira? SÍ _____ NO _____
   NOTA: Il piatto girevole può girare in entrambe le direzioni.
   Il sistema di ventilazione funziona?
   (Ponete la mano sulle aperture di ventilazione in modo da verificare il flusso d'aria)
   SÍ _____ NO _____
   Trascorso 1 minuto viene emesso un segnale acustico? SÍ _____ NO _____
   L'indicatore per la cottura in corso si spegne? SÍ _____ NO _____
   Terminata l'operazione menzionata sopra, la tazza d'acqua è calda? SÍ _____ NO _____

Se la risposta è "NO" a tutte queste domande, rivolgersi al proprio rivenditore o ad un concessionario autorizzato SHARP.

NOTA: Se i cibi vengono cotti oltre il tempo standard utillizzando un'unica modalità di cottura P100 (800W), la potenza del forno si abbasserà automaticamente per evitare il surriscaldamento. (Il livello di potenza delle microonde si ridurrà.)

Modalità di cottura	**Tempo standard**
Microonde P100	20 minutes

5 R-240 Ita.indd 19 09.12.1 6:31:41 PM

CHE COSA SONO LE MICROONDE

Le microonde sono onde di energia, simili a quelle utilizzate per i segnali TV e radio.

L'energia elettrica viene convertita in energia a microonde, che viene diretta nella cavità del forno attraverso la guida onde. Per evitare che cibo e grassi penetrino nella guida onde, essa e protetta con il coperchio guida onde.

Le microonde non possono attraversare il metallo, per questo motivo la cavità del forno è realizzata in metallo ed è presente una sottile maglia metallica sullo sportello.

Durante la cottura, le microonde rimbalzano in maniera casuale sui lati della cavità del forno.

Le microonde attraversano certi materiali, come il vetro e la plastica, per riscaldare il cibo. (Vedere "Utensili adatti" a pagina I-21).

L'acqua, gli zuccheri e i grassi presenti nel cibo assorbono le microonde e vengono messi in vibrazione. Ciò crea un riscaldamento da attrito, nello stesso modo in cui le mani si riscaldano quando vengono strofinate insieme.

Le parti più esterne del cibo sono riscaldate dall'energia a microonde, quindi il calore penetra all'interno per conduzione, come avviene nella cottura tradizionale. È importante girare, ridisporre o mescolare il cibo per assicurare un riscaldamento uniforme.

Una volta che la cottura è terminata, il forno interrompe automaticamente la produzione di microonde.

Dopo la cottura è necessario lasciare il cibo a riposo, poiché il calore deve disperdersi uniformemente all'interno della pietanza.

5 R-240 Ita.indd 20 09.12.1 6:31:41 PM

VETRO E VETRO-CERAMICA

Tutti i tipi di stoviglie in vetro pirofilo sono perfettamente adatti all'uso nel forno a microonde, consentendo inoltre anche di osservare facilmente la cottura dei cibi. Le stoviglie usate non dovranno essere tuttavia in vetro a contenuto metallico (cristallo al piombo) oppure con guarnizioni o rivestimenti metallici (bordo dorato, blu cobalto).

CERAMICA

Materiale generalmente adatto al forno a microonde benché sia smaltato, altrimenti il materiale assorbe l'umidità dei cibi, la quale a sua volta produce un riscaldamento interno del contenitore ceramico che si può dunque spezzare. Se non si è sicuri dell'idoneità di una particolare stoviglia in ceramica alla cottura in forno a microonde basta eseguire la prova d'idoneità descritta.

PORCELLANA

Materiale perfettamente adeguato alla cottura in forno a microonde. Usare solamente stoviglie in porcellana senza contenuto metallico o rivestimenti e guarnizioni in oro o argento.

PLASTICA

Le stoviglie in plastica resistenti al calore sono adatte allo scongelamento, al riscaldamento e alla cottura dei cibi con il forno a microonde. È necessario però attenersi alle rispettive indicazioni del fabbricante.

PELLICOLA PER LA COTTURA IN FORNO A MICROONDE

Questo tipo di pellicola o quella resistente al calore sono perfettamente adatte per coprire o accartocciare i cibi da cuocere nel forno a microonde. È necessario però attenersi alle indicazioni del fabbricante.

TUBOLARE DI PELLICOLA DA FORNO

Può essere usato per la cottura con il forno a microonde. Evitare di chiuderne le estremità con dei fermagli in metallo, perché riscaldandosi potrebbero fondere la pellicola. Usate invece dello spago, praticando con una forchetta vari fori nella pellicola. Gli incarti per alimenti che non sono resistenti al calore non devono essere usati nei forni a microonde.

STOVIGLIA PER LA DORATURA

Questo particolare tipo di stoviglia è realizzato in ceramica smaltata con un fondo in lega metallica e consente di dorare il cibo cotto. Bisogna aver cura di interporre un piatto in porcellana tra la stoviglia per doratura e il piatto girevole, in modo che faccia da isolante. Rispettare scrupolosamente il tempo di preriscaldamento indicato dal fabbricante per evitare di danneggiare il piatto girevole o il relativo sostegno o di far scattare la valvola fusibile di sicurezza che fa spegnere il forno.

METALLO

Di regola, è sconsigliabile usare contenitori in metallo, perché respingono le microonde, impedendo loro di raggiungere la vivanda. A volte però può essere utile sfruttare tale proprietà del metallo, coprendo alcune parti della vivanda in forno con delle strisce di carta d'alluminio al fine di evitare che si scongelino o cuociano troppo rapidamente (per esempio nel caso delle ali di pollo). Gli spiedini in metallo o le vaschette in alluminio (usate ad esempio per contenere i piatti precotti) sono utilizzabili. Le loro dimensioni dovranno essere tuttavia ridotte rispetto a quelle della vivanda.
Nel caso della vaschetta di alluminio ad esempio, essa dovrà essere riempita per 2/3 o 3/4. Si consiglia comunque di trasferire la vivanda in un contenitore adatto alla cottura in forno a microonde. Nell'uso delle vaschette in alluminio o di altri contenitori in metallo, assicurarsi che il contenitore si trovi ad almeno 2.0 cm dalle pareti interne del forno, in modo da evitare che vengano danneggiate dalle scintille eventualmente generate dalle microonde respinte dal metallo.
Si raccomanda di non usare **STOVIGLIE CON RIVESTIMENTI**, decorazioni o inserti metallici, come per esempio viti, fasce o impugnature.

PROVA D'IDONEITA' PER GLI UTENSILI

Per assicurarsi che le stoviglie che s' intende usare siano effettivamente adatte all'uso in forno a microonde, eseguire la seguente prova d'idoneità: Mettere la stoviglia in forno assieme ad un bicchiere contenente circa 150 ml d'acqua e posizionato vicino o sulla stoviglia stessa. Regolare il forno alla massima potenza (800 W) e farlo funzionare per circa 1 o 2 minuti. Ritirare la stoviglia dal forno. Se è ancora fredda o leggermente tiepida è adatta alle microonde. Si raccomanda di non sottoporre a questa prova i contenitori in plastica, perchè potrebbero fondere.

5 R-240 Ita.indd 21 09.12.1 6:31:42 PM

CONSIGLI DI COTTURA

IMPOSTAZIONE DEI TEMPI

I tempi necessari per lo scongelamento, il riscaldamento o la cottura sono di regola molto minori di quelli richiesti per esempio con una cucina o un forno convenzionali. Pertanto è importante che nell'esecuzione delle ricette ci si attenga scrupolosamente ai tempi indicati, impostando preferibilmente tempi più brevi che più lunghi. Dopo ogni cottura controllare lo stato delle vivande. È preferibile dover cuocere ancora per un po' le vivande che rischiare di scuocerle.

TEMPERATURA DEI CIBI

I tempi da impostare per lo scongelamento, il riscaldamento e la cottura dei cibi sono in funzione della temperatura degli stessi prima di essere messi in forno. I cibi surgelati o conservati in frigorifero necessiteranno di tempi di cottura più lunghi di quelli tenuti a temperatura ambiente. Per il riscaldamento e la cottura dei cibi, si presuppongono temperature normali di conservazione (temperatura in frigo: circa 5 ° C, temperatura ambiente: circa 20° C). Per lo scongelamento di cibi surgelati si presuppone una temperatura di conservazione di - 18° C.

TEMPI DI COTTURA

Tutti i tempi indicati nel presente ricettario vengono forniti esclusivamente a titolo indicativo. Sono soggetti a variazione a seconda della temperatura, del peso e della consistenza (contenuto idrico, di grassi, ecc.) dei cibi.

SALE, SPEZIE ED ERBE

Rispetto alla cottura eseguita con metodi convenzionali, i cibi cotti nel forno a microonde mantengono meglio le loro proprietà organolettiche. Pertanto consigliamo di usare in genere poco sale, mettendolo preferibilmente a cottura terminata. Il sale infatti assorbe umidità, asciugando eccessivamente così la superficie del cibo infornato. Spezie ed erbe possono essere usate invece come sempre.

AGGIUNTA D'ACQUA

Le verdure e gli altri cibi ad alto contenuto idrico possono essere cotti senza o con poca aggiunta d'acqua. In tal modo verranno mantenute le proprietà vitaminiche e i minerali degli alimenti.

ALIMENTI DOTATI DI PELLE O BUCCIA

La superficie di alimenti come salsicce, würstel, carne avicola, patate lesse con la buccia, pomodori, mele, giallo d'uovo e simili dovrà essere forata con una forchetta o uno stuzzicadenti in modo che il vapore accumulatosi possa fuoriuscire senza rompere la pelle o la buccia.

PICCOLE E GROSSE QUANTITÀ

I tempi di durata validi per il forno a microonde dipendono dalla quantità e dalle dimensioni degli alimenti da cucinare, riscaldare o scongelare. Le porzioni piccole impiegano dunque meno tempo di quelle di una certa consistenza. In linea di massima comunque vale la regola seguente:

DOPPIA QUANTITÈ = DOPPIA DURATA
MEZZA QUANTITÈ = MEZZA DURATA

RECIPIENTI DAL BORDO ALTO E DAL BORDO BASSO

A parità di capienza, la cottura in recipienti con il bordo alto richiede più tempo die quella in contenitori bassi. Pertanto consigliamo di usare stoviglie larghe e dal bordo basso per ridurre i tempi di cottura, impiegando i recipienti a bordo alto solo per cibi che possono traboccare con facilità (pasta, riso, latte, ecc.).

RECIPIENTI TONDI E OVALI

Nei recipienti tondi e ovali la cottura dei cibi è più uniforme che nei recipienti quadrangolari, perchè l'energia delle microonde si concentra negli angoli producendo così maggior calore che al centro.

QUANDO COPRIRE I CIBI DURANTE LA COTTURA

Per garantire che il cibo trattenga maggiormente l' umidità, riducendo così il tempo di cottura, basta coprirlo con un coperchio o semplicamente con della pellicola adatta per il forno a microonde. Per i piatti che richiedono la doratura esterna del cibo (come ad esempio gli arrosti), si consiglia di non coprire il recipiente di cottura. Agire dunque come per la cottura normale, coprendo o lasciando scoperti i cibi che, anche usando metodi di cottura convenzionali, vengono coperti o meno.

CAPOVOLGIMENTO ALIMENTI

I cibi di media grandezza, come per esempio gli hamburger e le bistecche, vanno GIRATI durante la cottura almeno una volta, al fine di ridurne il tempo di cottura. Anche nel caso di arrosti di carne o di pollo sarà necessario GIRARLI per evitare che la parte rivolta verso l' alto si secchi.

RIPOSO IN FORNO

Nella cottura con il forno a microonde è importante lasciare il cibo in forno per alcuni minuti a cottura ultimata. Quasi tutti i cibi che vengono scongelati, riscaldati o cotti nel forno a microonde devono riposare per consentire che il calore e l'umidità presenti si distribuiscano uniformemente.

5 R-240 Ita.indd 22 09.12.1 6:31:42 PM

ESPEDIENTI PER LA DORATURA

Dopo circa 15 minuti di cottura la superficie dei cibi presenta una leggera doratura che non è tuttavia paragonabile al colorito e alla croccantezza ottenibili con i metodi di cottura tradizionali. Per poter dunque far sì che anche nel forno a microonde la superficie dei cibi venga rosolata in modo ideale, possono essere impiegati alcuni espedienti, che nella maggior parte dei casi servono anche ad insaporire maggiormente il piatto preparato. Nella tabella seguente vengono suggeriti alcuni espedienti per ottenere una rosolatura più marcata delle singole vivande:

ESPEDIENTE	PIATTI	PROCEDIMENTO
Burro fuso e paprica	Volatili	Spalmare la paprica unita al burro sulla pelle del volatile da arrostire
Paprica	Sformati, Toast al formaggio Meat and poultry	Cospargere la vivanda con la paprica
Estratto di semi di soia	Carne e volatili	Spalmare l'estratto sulla carne o sul volatile
Salsa barbecue e Worcestershire	Arrosti, Polpetti, Piccoli arrosti	Spalmare la salsa o il sugo sul pezzo da arrostire
Sugo d'arrosto Dadini di grasso di maiale sciolti o cipolle in polvere	Sformati, toast, minestre, zuppe, stufati	Spargere i dadini di grasso appena sciolti o la cipolla in polvere sulla vivanda
Cacao in polvere, cioccolato in granelli, glasse scure, miele e marmellata	Dolci e dessert	Cospargere o spalmare sul dolce o dessert

COME RISCALDARE LE VIVANDE

- I piatti pronti in vaschette di alluminio vanno trasferiti su piatti o in altri contenitori prima di essere riscaldati.
- Togliere il coperchio dei recipienti chiusi ermeticamente prima di metterli in forno.
- Coprire la vivanda con della pellicola per la cottura in forno a microonde, oppure con un piatto o l'apposita campana (ottenibile nei migliori negozi di casalinghi). Con ciò si eviterà che la superficie si secchi. Le bevande non hanno bisogno di essere coperte.
- Per scaldare o bollire dei liquidi come l'acqua, il caffè, il tè o il latte, mettere una bacchetta di vetro nel recipiente.
- Per riscaldare piatti di più porzioni, consigliamo possibilmente di mescolarli di tanto in tanto, in modo che il calore si distribuisca uniformemente.
- I tempi di riscaldamento valgono per cibi tenuti ad una temperatura ambiente di circa 20° C. Per i piatti tenuti in frigorifero, il tempo di riscaldamento sarà leggermente più lungo.
- A riscaldamento terminato, lasciare la vivanda nel forno ancora per 1 o 2 minuti, per consentire la distribuzione del calore (riposo in forno).
- I tempi indicati per il riscaldamento dei cibi hanno valore puramente indicativo. Essi possono infatti variare a seconda della temperatura all'introduzione in forno, del peso, del contenuto idrico, del contenuto di grassi e del risultato finale desiderato.

COME SCONGELARE I CIBI

Il forno a microonde è un mezzo ideale per scongelare i cibi. I tempi di scongelamento sono infatti molto più ridotti che con i metodi tradizionali. Qui di seguito riportiamo ancora qualche suggerimento. Togliere il surgelato dalla sua confezione e adagiarlo su di un piatto.

CONFEZIONI E CONTENITORI

Per contenere i cibi da scongelare o riscaldare, sono particolarmente adatti i contenitori o le confezioni idonei all'uso in forno a microonde, poichè sono resistenti sia alle temperature minime di surgelazione (fino a -40 ° C), sia a quelle massime di cottura (fino a +220° C). In questo modo è possibile scongelare, riscaldare e addirittura cuocere le vivande senza doverle necessariamente travasare da un recipiente all'altro.

QUANDO COPRIRE IL CIBO DURANTE LO SCONGELAMENTO

Per scongelare cibi poco consistenti, adagiarvi sopra delle strisce di carta stagnola. Qualora la vivanda sia già parzialmente scongelata a temperatura ambiente sarà bene porvi sopra delle strisce di carta d'alluminio durante lo scongelamento nel forno a microonde per evitare che le parti meno consistenti diventino troppo calde, quando invece quelle di maggior consistenza sono ancora gelate. Il livello della di potenza di scongelamento sarà preferibilmente basso, in modo che la vivanda scongeli uniformemente. Se viene scelta una potenza troppo elevata, può accadere che la vivanda cuocia in superficie, rimanendo gelata all'interno.

IMPOSTAZIONE CORRETTA

È meglio scegliere un'impostazione troppo bassa piuttosto di una che sia troppo alta. Così facendo, vi assicurerete che il cibo si scongeli in modo uniforme. Se l'impostazione del microonde è troppo alta, il cibo comincerà a cuocersi in superficie mentre la parte interna sarà ancora congelata.

5 R-240 Ita.indd 23 09.12.1 6:31:42 PM

CONSIGLI DI COTTURA

MESCOLARE E GIRARE LE VIVANDE DURANTE LO SCONGELAMENTO

Quasi tutti i cibi devono essere voltati o mescolati durante lo scongelamento. Se vi sono pezzi attaccati l'uno all'altro dal ghiaccio, sarà bene separarli appena possibile cambiandone poi la posizione.

LE VIVANDE IN PICCOLE QUANTITÀ

o di dimensioni ridotte richiedono meno tempo per scongelare. Pertanto consigliamo di suddividere le vivande in piccole porzioni prima di metterle nel frigidaire o nel congelatore, il che consente di risparmiare tempo prezioso durante La fase di preparazione.

LE VIVANDE CHE VANNO SCONGELATE LENTAMENTE

come per esempio le torte, la panna, i formaggi ed il pane, verranno scongelate solo in parte nel forno a microonde. Lo scongelamento verrà proseguito e portato a termine a temperatura ambiente. Ciò per far sì che le vivande non si riscaldino eccessivamente all'esterno, mentre all' interno sono ancora gelate.

IL TEMPO DI RIPOSO

in forno dopo lo scongelamento è di particolare importanza, poichè in effetti lo scongelamento della vivanda prosegue anche in questo lasso di tempo. Nella tabella per lo scongelamento dei cibi che segue vengono riportati i tempi di riposo in forno per le rispettive vivande. I cibi di una certa consistenza devono riposare in forno più a lungo di quelli meno consistenti o a struttura porosa. Se la vivanda non si è sufficientemente scongelata, proseguire la permanenza in forno o prolungare il tempo di riposo. Una volta scongelati gli alimenti vanno utilizzati per intero, evitando quindi di ricongelarli una seconda volta.

COME CUOCERE LA VERDURA FRESCA

- Già all'acquisto accertarsi che i singoli pezzi dei rispettivi generi di verdura siano più o meno delle stesse dimensioni. Tale accorgimento si rivelerà di particolare importanza nella preparazione di piatti in cui le verdure rimangano intere, come ad esempio le patate in camicia.
- Prima d'iniziare la preparazione, lavare e pulire le verdure, quindi pesare la quantità necessaria.
- Aggiungere gli odori ma salare solo dopo la cottura.
- Per ogni 500 g di verdure aggiungere circa 5 cucchiai da minestra di acqua. Le verdure fibrose richiedono più acqua. Nella tabella vengono fornite le indicazioni necessarie (a pag. 67).
- Le verdure vengono di regola cotte in una zuppiera coperta. Le verdure ricche d'acqua, come per esempio le cipolle o le patate, possono essere cotte senza aggiunta d'acqua, avvolte in carta adatta alla cottura in forno a microonde.
- A metà cottura è consigliabile rivoltare e rimestare le verdure.
- A cottura terminata, far riposare le verdure per circa 2 minuti, prima di toglierle dal forno.
- I tempi di cottura indicati hanno valore puramente indicativo e sono in funzione del peso, della temperatura prima della cottura e della consistenza e struttura del tipo di verdura. Quanto più fresche sono le verdure, meno tempo necessitano per la cottura.

COME CUOCERE CARNE, PESCE E POLLAME

- Già all'acquisto accertarsi che i singoli pezzi delle rispettive carni, pesci o volatili siano circa della stessa grandezza per garantirne una migliore facilità di cottura.
- La carne di manzo deve essere ben frollata e poco tigliosa. all'esterno, mentre all'interno sono ancora gelate.
- Lavare accuratamente la carne, il pesce o il pollame in acqua fredda corrente, asciugandoli poi con un canovaccio o della carta da cucina. Procedere poi alla preparazione.
- Talvolta, anche se i pezzi di carne che messi a cuocere sono circa della stessa grandezza, i risultati di cottura sono diversi. Ciò dipende anche dal tipo di carne, dai diversi contenuti di acqua e di grasso e dalla temperatura della carne prima che venga messa in forno.
- Dopo circa 15 minuti da quando è stata messa in forno, la carne comincia a dorarsi. Tale effetto può essere accentuato con gli espedienti precedentemente descritti. Se poi si desidera che la carne in superficie presenti una bella crosta croccante e appetitosa, si consigliamo di farle prendere un primo colorito sul normale fornello e procedere alla cottura nel forno a microonde usando le apposite stoviglie per la doratura. In tal modo otterrete un sugo concentrato che farà da base per la preparazione della salsa.
- I pezzi di carne, pesce o pollame di una certa grandezza andranno voltati a metà cottura i.
- Al termine del tempo di cottura, coprire l' arrosto con della carta d'alluminio e lasciarlo in forno per altri 10 minuti circa. In tal modo non interromperete bruscamente la cottura, dando la possibilità al sugo della carne di distribuirsi e di rendere dunque l'arrosto più tenero al taglio.

COME SCONGELARE E CUOCERE I CIBI

Con il forno a microonde, i cibi surgelati possono essere scongelati e cotti contemporaneamente. Nella tabella seguente vengono riportati alcuni esempi. Attenersi alle istruzioni generali valide per il "riscaldamento" e lo "scongelamento" delle vivande. Per preparare i piatti pronti surgelati, seguire le rispettive istruzioni riportate sulle confezioni dei prodotti, che indicano solitamente i tempi esatti per la cottura in forno a microonde.

5 R-240 Ita.indd 24 09.12.1 6:31:43 PM

DATI TECNICI

Tensione di linea CA		: 230 V, 50 Hz monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico		: 10 A minimo
Tensione di alimentazione:	Microonde	: 1200 W
Potenza erogata:	Microonde	: 800 W (IEC 60705)
	Modalità Spento (Modalità Risparmio Energetico)	: meno di 0,5 W
Frequenza microonde		: 2450 MHz*(Gruppo 2/Classe B)
Dimensioni esterne		: 452 mm(W) x 262 mm(H) x 342 mm(D)
Dimensioni cavità		: 315 mm(W) x 210 mm(H) x 329 mm(D)**
Capacità forno		: 20 litri**
Piatto rotante		: ø 245 mm
Peso		: ca. 12 kg

* Il Prodotto soddisfa i requisiti della norma europea EN55011.
In conformità a tale norma, questo prodotto è classificato come apparecchiatura appartenente al gruppo 2 classe B.
Gruppo 2 significa che l'apparecchiatura genera energia in frequenza radio sotto forma di radiazioni elettromagnetiche per il riscaldamento dei cibi.
Apparecchiatura di Classe B significa che l'apparecchiatura può essere utilizzata in ambienti domestici.

** La capacità interna è calcolata misurando la larghezza, profondità e altezza massima. Lo spazio a disposizione per gli alimenti è inferiore e dipende dagli accessori inseriti.

NEL QUADRO DELLA NOSTRA POLITICA DI MIGLIORAMENTO CONTINUO, LE SPECIFICHE TECNICHE POSSONO ESSERE MODIFICATE SENZA COMUNICAZIONE PREVENTIVA.

5 R-240 Ita.indd 25 09.12.1 6:31:43 PM